

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Cozze ripiene di patate

Strawberry · Wednesday, February 8th, 2012

### Ingredienti: (4 persone)

- 40 cozze
- 800gr patate
- 2 uova
- uno spicchio di aglio
- 10 foglie di menta
- 50gr parmigiano grattugiato
- insalata mista
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate le patate, lessatele in acqua salata, scolatele, pelatele e riducetele a purè. In una ciotola, disponete il purè di patate ,lo spicchio di aglio tritato,le uova, la menta sminuzzata, il parmigiano, sale, pepe e amalgamate. Lavate le cozze, apritele con un coltellino e farcitele con le patate, disponete le cozze su di una teglia da forno e cuocete a 180° per 15 minuti. Servite le cozze con un contorno d'insalata mista condita con olio extravergine e sale.

This entry was posted on Wednesday, February 8th, 2012 at 6:43 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.