



Canapè alle cozze

[Del 26/11/2006 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 4 fette di pancarré, 12 cozze, olio d'oliva, limone, maionese, sale, pepe

Lavate più volte le cozze. Ponetele al fuoco in un tegame. Quando si aprono togliete loro i molluschi e conditeli con olio, limone, sale e pepe. Spalmate le fettine di pane con la maionese e sopra disponetevi a fiore due o tre molluschi. Servite subito.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]