

## Spiedini di cozze al rosmarino

### Ingredienti per 8 persone

8 rametti di rosmarino  
32 cozze (4 a spiedino)  
trito di prezzemolo e rosmarino  
1 limone  
4 cucchiaini di olio extra vergine  
sale e pepe

**Esempio di preparazione:** Prendere i rametti di rosmarino e privarli degli aghi, tranne che sulla cima. Far aprire le cozze, sgusciarle e condirle con sale, pepe, trito di prezzemolo e rosmarino, succo di limone e olio. Infilare le cozze nei rametti di rosmarino. Passare tutto in forno preriscaldato a 250° per un minuto. Adagiare gli spiedini su un letto di insalata verde e servire.

Valori nutrizionali per porzione: 21 kcal

