

COZZE ALLA SALSA



Ingredienti per 4 persone:

1,5kg di cozze
2dl di vino bianco secco
1 scalogno tritato
Pepe
4 cucchiari di salsa
Succo di ½ limone
40g di burro



Preparazione:

Pulire le cozze spazzolando i gusci e staccando con un gesto deciso il bisso, cioè l'insieme dei filamenti con cui si tengono abbarbicate. Eliminare una delle due valve, conservare l'altra e il liquido di cottura.

A parte ridurre anche il vino con lo scalogno, un mazzetto guarnito e qualche grano di pepe. Filtrare il vino, aggiungere il liquido delle cozze, la salsa e mescolare bene. Unire le cozze, il succo di limone e il burro. Lasciar sobbollire per qualche minuto e servire.