

## Cognotti

### **Ingredienti** *Per 4 persone*

- 1kg di cozze nere sgusciate
- 800g di miele
- 1,25 l di aceto
- 100g di mandorle tostate e tritate
- 50g di castagnelle tritate
- 50 gr di arance candite
- farina bianca
- olio extravergine d'oliva



**Preparazione:** aprire a mano le cozze, facendo attenzione che rimangano integre. Farle sgrondare e passarle nella farina. Friggerle in abbondante olio d'oliva; farle asciugare su carta paglia assorbente. In una pentola bollire insieme il miele e l'aceto e poi unirvi le cozze fritte e tutti gli altri ingredienti. Cuocere ancora per qualche minuto, raffreddare un poco e conservare in barattoli di vetro ermeticamente chiusi.