

SPIEDINI DI COZZE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 30 cozze grandi private del guscio,
- 150 g di farina,
- 10 g di lievito,
- 2 cucchiaini di burro,
- 2 cucchiaini di sale,
- 2 uova,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine.

Pulite le cozze.

Scottatele per qualche istante nell'acqua bollente, finché si apriranno, quindi prelevatele dal guscio e fatele scolare da ogni liquido.

Sciogliete quindi il lievito in 1/2 tazza di acqua tiepida, e versatelo in una ciotola insieme alla farina, a 2 tuorli d'uovo, e 2 cucchiaini di acqua tiepida.

Mescolate ben bene fino ad ottenere una pastella liquida.

Lasciatela riposare in un luogo caldo per circa 1 ora.

Sbattete il bianco dell'uovo con un pizzico di sale.

Aggiungetelo alla pastella e mescolate ben bene.

Riscaldare l'olio in una padella.

Prendete le cozze ad una ad una, passatele nella farina e successivamente nella pastella, quindi fatele dorare, spolverate di sale e infilatele su spiedini di legno.

Servite con una salsa di yogurt denso, aglio e pinoli tritati.