

COZZE ALLA MARINARA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di cozze,
- una cipolla,
- due foglie di alloro,
- cinque cucchiaini di olio,
- tre spicchi d'aglio,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- sale,
- pepe,
- un pizzico di peperoncino in polvere,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Lavate bene e spazzolate a lungo le cozze sotto l'acqua corrente, poi mettetele sul fuoco, in una casseruola larga e bassa, con la cipolla affettata, le foglie di alloro intere e due cucchiaini di olio: fatele cuocere a fiamma viva, scuotendo spesso il recipiente, o mescolando con un cucchiaio di legno, fino a che le valve si saranno aperte.

A questo punto lasciatele intiepidire; poi eliminate le valve vuote e mettetle quelle con il mollusco direttamente sul piatto da portata (se qualche mollusco dovesse essersi staccato dalla conchiglia, rimettetelo, eliminando una valva).

Eliminate anche tutte le cozze che non si saranno aperte, perchè quasi certamente sono guaste (in ogni caso non sono fresche).

Passate al colino fine (o attraverso un panno fitto e umido) il liquido emesso dalle cozze e lasciatelo riposare in una ciotola, in modo che depositi anche altri eventuali residui di sabbia.

Preparate ora la salsina alla marinara: tagliate in due gli spicchi d'aglio e fateli rosolare in un tegamino con l'olio rimasto; poi unite il vino bianco e lasciatelo evaporare un po' a fuoco vivace; quindi aggiungete il liquido delle cozze; regolate di sale e di pepe e lasciate bollire per qualche minuto; alla fine insaporite con il peperoncino in polvere e aromatizzate con il prezzemolo tritato.

Versate la salsina sulle cozze, trattenendo l'aglio, e servite.

Questo piatto si gusta sia caldo che freddo o tiepido.