

ZUPPA DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di cozze,
- un mazzetto di prezzemolo,
- un mazzetto di basilico,
- sei spicchi d'aglio,
- mezzo bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta).

Spazzolate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, poi lasciatele a bagno, in acqua fredda, per qualche ora. Lavate il prezzemolo e il basilico, tritateli finemente insieme con quattro spicchi d'aglio e teneteli da parte.

Togliete le cozze dall'acqua e lavatele.

Mettetele in un largo tegame, sul fuoco; scuotete il recipiente di tanto in tanto e, man mano che le cozze si apriranno, staccate le valve vuote, buttatele e mettete quelle con il mollusco in una ciotola.

Filtrate l'acqua lasciata dalle cozze attraverso un telo finissimo e tenetela da parte.

Mettete l'olio in un tegame e quando sarà caldo fatevi soffriggere dolcemente il prezzemolo, il basilico e l'aglio tritati.

Bagnate con mezzo litro di acqua bollente e, appena il liquido giungerà ad ebollizione, unite le cozze e la loro acqua di cottura.

Insaporite con sale e pepe, coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.

Nel frattempo tostate le fette di pane, poi strofinate con il restante aglio e disponete sul fondo dei piatti individuali.

Appena la zuppa sarà pronta, versate sul pane tostato e servitela.