

PEOCI AL CORIANDOLO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 Kg circa di peoci (cozze) piuttosto grossi,
- quattro pomodori maturi di media grandezza,
- un limone,
- due cipolle,
- uno spicchio d'aglio,
- quattro cucchiaini di olio di oliva,
- un mazzetto di erbe aromatiche (timo, alloro, prezzemolo),
- sale,
- pepe in grani,
- un cucchiaio di semi di coriandolo,
- un bicchiere e mezzo di vino bianco secco,
- un cucchiaio di coriandolo fresco tritato (oppure di prezzemolo tritato).

Pulite innanzitutto i peoci, strofinandoli con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente, fino a liberarli da tutte le impurità. Immergete i pomodori nell'acqua bollente, poi passateli sotto l'acqua fredda, pelateli e tagliuzzateli, liberandoli dai semi (per fare più agevolmente questa operazione, potete tagliarli in due e spremerli leggermente). Lavate il limone, tagliatelo a fettine sottilissime e privatelo dei semi. Preparate ora il sugo: pelate le cipolle e l'aglio e tritateli finemente; fateli poi soffriggere in una casseruola, in cui avrete già fatto scaldare l'olio; quando la cipolla sarà trasparente, aggiungete i pomodori, il mazzetto aromatico, un po' di sale, abbondante pepe macinato al momento, i semi di coriandolo pestati finemente, il vino bianco e dodici fettine di limone scelte tra le più belle. Portate ad ebollizione, poi coprite la casseruola e fate cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Intanto mettete i peoci in una grande casseruola e fateli aprire a fuoco vivo, mescolandoli con una schiumarola, oppure scuotendo il recipiente. Staccate dai molluschi le valve vuote, che eliminerete, e sistemate le altre in un piatto da portata. Filtrate l'acqua dei peoci attraverso un colino e unitela al sugo in cottura. Fate cuocere ancora 5 minuti, poi versate la salsa sui peoci, eliminando il mazzetto di erbe aromatiche e parte delle fettine di limone (di queste lasciatene soltanto 3 o 4. Spolverizzate di coriandolo (o di prezzemolo) tritato e lasciate raffreddare, prima di servire. Potete insaporire questo piatto con pepe di Caienna a piacere.