

SCODELLE GIALLE AL PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina gialla,
- 20 cl di latte,
- 130 cl di acqua,
- 500 g di cozze,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 manciate di prezzemolo tritato,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 2 cipollotti,
- 50 g di burro,
- 1/2 bicchierino di cognac,
- 1/2 limone (succo),
- sale,
- pepe.

Mescolate l'acqua e il latte in una pentola, portate a bollore, salate e versate a filo la farina gialla.

Cuocete per 50 minuti mescolando continuamente.

Dovrà essere molto soda.

Riempite una teglia a bordi alti con la polenta: dovrà avere uno spessore di circa 4 cm e lasciate raffreddare.

Tagliate dei cilindri con un tagliapasta, quindi con uno di diametro inferiore scavateli all'interno e rifinite con un cucchiaio lasciando un certo spessore sul fondo e i bordi.

Pulite e spazzolate forte le cozze, poi sistematele in una teglia a bordi bassi con uno spicchio d'aglio, un dito d'acqua, metà prezzemolo e fatela aprire bene a vapore.

Quindi sgusciate le cozze e tenetele da parte.

Fate appassire nel burro l'altro spicchio d'aglio tritato e i cipollotti affettati finemente, versate il vino e fate evaporare.

Unite le cozze, il Cognac, il succo di limone, il prezzemolo, sale, pepe e cuocete per circa 2 minuti.

Riempite le scodelline di polenta con il sugo alle cozze e scaldate in forno per circa 5 minuti.