

COZZE ALLA FRANCESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cozze molto grosse,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- un bicchiere di vino bianco,
- uno scalogno,
- due cucchiaini di panna,
- una tazza di maionese,
- il succo di un limone,
- un cucchiaino di senape,
- un ciuffo di dragoncello.

Strofinare energicamente le cozze sotto l'acqua corrente, con una spazzola di saggina, per eliminare ogni residuo di terra e di alghe; poi mettele in un tegame. Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo e uniteli alle cozze. Trasferite il recipiente sul fuoco vivo e lasciatevelo fino a che le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore. Togliete le cozze dal fuoco; aprite le valve ed eliminate quelle senza mollusco. Disponete le conchiglie col mollusco sul piatto di portata. Filtrate il liquido di cottura, rimasto nel tegame, attraverso un telo umido, a trama molto fitta. Mettete il vino bianco in una casseruola con lo scalogno tritato finemente e lasciatelo ridurre di due terzi, a fuoco vivo. A questo punto, unite mezzo bicchiere del liquido delle cozze e continuate la cottura fino a che il tutto sarà evaporato per metà. Filtrate questo liquido attraverso il telo precedentemente usato e incorporatevi la panna. Mettete la maionese in una ciotola; unitevi la senape, il liquido filtrato, il succo di limone e il dragoncello tritato molto finemente e rimestate accuratamente fino a che il tutto sarà perfettamente amalgamato. Versate la salsa sulle cozze e servite subito.