

COZZE ALLA MARINARA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1,2 kg di cozze,
- 2 spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- qualche fogliolina di basilico,
- 3 cucchiaini di olio,
- quattro filetti di acciuga,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Spazzolate a lungo le cozze sotto l'acqua corrente, in modo da eliminare eventuali incrostazioni di sabbia e di alghe. Mettetele quindi in un grande recipiente senza alcun condimento e fatele aprire spontaneamente, a fiamma viva. Poi estraete i molluschi dal guscio, conservando il liquido che hanno emesso e tanti mezzi gusci quanti sono i molluschi. Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo e il basilico: metteteli in una casseruolina con l'olio e fateli rosolare a fiamma molto bassa; poi aggiungete i filetti di acciuga, schiacciandoli con una forchetta fino a ridurli in poltiglia. Lasciate cuocere per qualche minuto, poi unite le cozze, rigiratele bene nel condimento e bagnatele con il vino bianco e con mezzo bicchiere del loro liquido di cottura, accuratamente filtrato. Fate cuocere, a fuoco basso, per 10 minuti; salate, pepate, poi alzate la fiamma per far ridurre gran parte del liquido. Levate le cozze dal fuoco e mettete un mollusco in ogni guscio. Adagiate quindi tutti i gusci su un piatto da portata e irrorate con il fondo di cottura. Servite le cozze molto calde.