

COZZE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 limoni
- alcuni rametti di prezzemolo
- 1 peperoncino secco
- sale
- pepe

Pulite e raschiate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente.

Immergetele poi in una grande ciotola d'acqua fredda ed eliminate quelle che eventualmente galleggiano.

Sciogliete 50 g di sale in 1 dl di acqua bollente e unitevi 1 l e 1/2 di acqua fredda.

Immergetevi le cozze e lasciatele riposare per circa 3 ore in frigo o, comunque, in un luogo fresco, senza più smuoverle: si eliminerà così gran parte del sale naturale contenuto all'interno delle valve.

Circa 10 minuti prima di servire, mettete l'olio in una padella larga e dai bordi alti, unitevi l'aglio e il prezzemolo tritati, il peperoncino spezzettato, poco sale e pepe.

Scolate le cozze e sistematele nel recipiente, alternandole con fettine di limone.

Fate cuocere, a fiamma alta, finché tutte le valve si saranno aperte: scuotete la padella di tanto in tanto.

Servite le cozze subito con il loro liquido di cottura (non sarà più salato, grazie all'operazione di ammollo fatta prima).