

# COZZE ALLA CREMA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze
- 1 cipolla grande
- 100 cl di vino bianco secco
- 1 carota
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di timo
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 25 cl di panna
- 4 fette di pane casereccio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- 1 rametto di rosmarino

Raschiate e lavate con cura i mitili sotto l'acqua corrente, metteteli in una larga padella e fateli aprire a calore moderato e a recipiente coperto.

Eliminate le cozze che non si sono aperte e sgusciate le altre, tranne 4, scelte fra le più grosse, che serviranno per la guarnizione finale.

Mettete in una casseruola 1 l d'acqua, il vino, la cipolla intera, la carota, il timo, il rosmarino, l'aglio e il sale necessario, portate ad ebollizione e fate cuocere a calore moderato per 45 minuti.

Trascorso questo tempo scolate le verdure, passatele al setaccio e rimettete la purea ottenuta nella casseruola con il court-bouillon, mescolatevi poco per volta la fecola e fate cuocere per 7-8 minuti.

Quando il composto avrà raggiunto la densità desiderata incorporatevi la panna e le cozze con la loro acqua di cottura, filtrata.

Fate insaporire a fuoco bassissimo per 3-4 minuti, poi trasferite tutto in una zuppiera in cui avrete già messo le fette di pane abbrustolite, guarnite con le quattro cozze tenute da parte e cospargetele con il prezzemolo tritato.

Servite subito.