

COZZE ALLA CREMA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze
- maionese
- 1/2 limone (succo)
- 1 pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- pepe

Lavate accuratamente le cozze, mettetele in un tegame con tre cucchiaini d'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e il succo di limone.

Cuocetele a fuoco vivace fino a quando i gusci si schiudono.

Apritele e disponete sul piatto da portata mezza valva con il mollusco, coprite con la maionese diluita con un po' del liquido di cottura delle cozze.

Cospargete un po' di pepe e guarnite con basilico e pomodoro a cubetti.