

SPIEDINO DI COZZE CON SALSA REMOULADE

Ingredienti per una persona:

- 12 cozze,
- sale,
- pepe bianco,
- succo di limone,
- farina,
- 1 uovo,
- pangrattato,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 3 cucchiaini di salsa remoulade,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- olio d'oliva o burro per friggere.

Fate aprire le cozze in una casseruola coperta, a fuoco vivo, togliete i frutti dai gusci e infilateli su uno spiedino. Rigidate quest'ultimo nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, passato al setaccio, in modo che i molluschi risultino perfettamente impanati.

Fate friggere lo spiedino in una pentola con olio bollente o nella friggitrice (180°), oppure in padella col burro.

Lavate e asciugate il prezzemolo, fatelo friggere per pochi secondi nell'olio bollente, sgocciolatelo e salatelo.

Servite lo spiedino ben caldo con qualche foglia di prezzemolo fritto e la salsa remoulade, a cui avrete mescolato il prezzemolo tritato.

CONSIGLI.

La remoulade è una salsa molto saporita a base di maionese e, come questa, facilmente reperibile già pronta sul mercato. Per preparare mezzo litro di salsa raccogliete nel bicchiere del frullatore 2 cucchiaini di maionese, 1 cucchiaino di foglie di prezzemolo, 50 g di capperi e 50 g di cetriolini sott'aceto.

Azionate l'apparecchio alla massima velocità per 2 minuti, o fino a ridurre gli ingredienti in purea finissima.

Infine incorporate il composto ottenuto a 4 dl di maionese.