

ANTIPASTI E SNACK

Cozze alla brace profumate al rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

cozze

olio aromatizzato con rosmarino.

PREPARAZIONE

- 1 Il giorno prima, preparare un pò d'olio aromatizzato con rosmarino e lasciarlo in infusione almeno 24 ore.



- 2 Le cozze vanno spazzolate bene altrimenti le alghette attaccate al guscio si brucerebbero lasciando un cattivo odore.



- 3 In questo caso è stato utilizzato il fornello cinese, caricare il carbone ed accendere la fiamma.

Mettere un pò di rametti di rosmarino per aromatizzare maggiormente il piatto.



- 4 Attendere che si abbassi la temperatura, creando uno strato di cenere consistente, quindi mettervi le cozze.

Le cozze devono essere freschissime perchè, appena si aprono, devono essere scolate dalla loro acqua che, conservata, deve creare il sughetto assieme ad un pò d'olio aromatizzato.





5 La cottura va completata in pochi minuti pennellando le cozze con l'olio aromatizzato.



6 Non resta che servire.



NOTE