

SECONDI PIATTI

## Cozze allo zafferano

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Abruzzo](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

COZZE 1,5 kg

CIPOLLE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ALLORO 1 foglia

VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

ZAFFERANO 1 bustina

Il mare con la sua immensità ci regala dei doni preziosi e le cozze sono uno di essi, tra l'altro tra i più buoni. Se cercate sempre nuovi modi per farle e magari volete provare una variante elegante e di classe, che si presti in maniera perfetta a essere presentata a tavola durante un'occasione importante, la ricetta delle cozze allo zafferano fanno proprio a caso vostro. Facili e squisite, i vostri ospiti si leccheranno i baffi per la loro bontà ed è per questo che vi consigliamo di farne tante perché andranno a ruba! Se le amate in maniera particolare, vi consigliamo anche un'altra ricetta, questa volta un primo: [spaghetti molliche](#) e cozze!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare un buon piatto di cozze allo zafferano, pulitele molto bene. In una pentola mettete le cozze insieme agli odori, incoperchiate e fate che si aprano, buttate quelle che restano chiuse.



- 2 Asportate i gusci senza il mollusco, disponete gli altri nei piatti da portata. Passate l'acqua di cottura delle cozze al colino e portare a bollore il brodo ottenuto ed emulsionatelo con l'olio.



- 3 Aggiungete lo zafferano e mescolate ancora.



4 Versate la salsa sulle cozze e servire il tutto molto caldo.