

SECONDI PIATTI

Cozze servite su capesante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 conchiglie di capesante
- 1 kg cozze
- salmone affumicato
- 50 g burro
- 1 cipolla piccola
- 2 spicchi aglio schiacciati
- 2 bicchieri vino
- 1 cucchiaio farina
- 1 cucchiaio pane raffermo grattugiato
- 1 mazzetto prezzemolo
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

1 Spazzolate bene le cozze e lavatele sotto acqua corrente.

Sistematele in un tegame con aglio e prezzemolo, coprite e fatele aprire.

Filtrate il liquido che si sarà formato e tenetelo da parte.

Mettete in un tegame di coccio il vino e la cipolla tritata grossolanamente.

Fate ridurre il vino, unite il burro, il pane e la farina, mescolate e versate una parte del liquido delle cozze, regolate il sale e il pepe e lasciate cuocere per circa dieci minuti continuando a mescolare con un cucchiaino di legno.



2 Versate le cozze nella salsa ottenuta e fate insaporire una decina di minuti.

Pulite bene le conchiglie di capesante e asciugatele.

Foderatele con la salsa e le cozze.



- 3 Dopo avere adagiato il salmone affumicato sulle cozze, cospargete con un pò di pangrattato.



4 Gratinare in forno per qualche minuto e cospargere con prezzemolo tritato.

