

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni alla crema di cozze

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Far aprire le cozze (circa 40 per 8-10 crostoni) con poco olio e aglio. Appena aperte sgusciarle e filtrare il liquido. A parte rosolare poca cipolla tritata, aggiungere un bicchiere di vino bianco e far evaporare. Aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro e il liquido delle cozze; insaporire e poi aggiungere con fuoco al minimo egirando continuamente due uova sbattute con abbondante prezzemolo e 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato. Girare ed eventualmente allontanare il tegame dal fuoco per non far rapprendere l'uovo. Il composto deve rimanere cremoso. Versarlo su crostoni precedentemente unti, strofinati con aglio e appena tostati in forno. In ultimo una spolverata di pepe.