

ANTIPASTI E SNACK

## Cozze al rosmarino in salsa di burro e limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

COZZE 1 kg  
VINO BIANCO SECCO 1/2 bicchiere -  
BURRO 1 noce -  
SUCCO DI LIMONE 1/2 -  
ROSMARINO FRESCO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Essendo un antipasto considerate una decina di cozze a testa, si devono ben pulire i gusci dopo averle sciacquate per bene e poi aprire in olio con qualche rametto di rosmarino. Il rosmarino metterlo in padella a freddo poi appena inizia a sfrigolare unite le cozze.



2 Sfumate poco vino bianco secco io ho usato del Vermentino toscano.



- 3 Appena le cozze son aperte e il vino sfumato unite una nocetta di burro e poco succo di limone (assaggiate si v`a naturalmente a piacere se volete dare minore acidit`a al piatto unite delle zeste di buccia al posto del succo).



- 4 Servite calde con una bella grattata di pepe nero di mulinello.

