

ANTIPASTI E SNACK

## Cozze alla Franciollon

---

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **5 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Le cozze alla franciollon è una ricetta di origine francese, in lingua originale si chiamerebbe moules à la franciollon e non sono altro che delle cozze cotte con il vino e servite su di un letto di patate lesse e condite con maionese. Ovviamente un piatto di origine francese non poteva far mancare la sua salsa, un condimento ricco che rende il piatto completo e ancora più gustoso.

In questa ricetta, tutto sommato semplice e veloce, soprattutto se utilizzerete le scorciatoie che vi suggeriamo, l'impattamento è importante, il piatto servito in tavola dovrà essere impeccabile e sfoggiare tutta la sua eleganza.

Provate anche voi a stupire le persone che amate con questa ricetta utilizzando la vostra vena creativa.

## INGREDIENTI

COZZE 1,5 kg  
PATATE 250 gr  
VINO BIANCO 100 ml

## PER LA MAIONESE VELOCE

OLIO DI SEMI 230 ml  
UOVA 1  
SENAPE 1 cucchiaino da tè  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare delle cozze alla franciollon perfette, dovrete prima di tutto dedicarvi alla pulizia delle cozze stesse. Dovrete grattare il guscio delle cozze per rimuovere tutte le impurità presenti, potrete procedere sia con uno spazzolino con le setole in ferro che con una spugnetta in lana di ferro.

Via via che le lavate abbiate cura di rimuovere il bisso ovvero quella barbetta che fuoriesce dal guscio.

**2** Trasferite le cozze in una ciotola, via via che le pulite ed unite anche il vino bianco indicato negli ingredienti.

**3** Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola sufficientemente capiente da poter accogliere tutte le cozze. Aggiungete uno spicchio d'aglio sbucciato e lasciate che il tutto si scaldi fino a quando l'olio non inizi a sfrigolare. A quel punto unite alla casseruola anche le cozze insieme al vino, coprite con un coperchio ed attendete che i mitili si aprano.

**4** Quando tutte le cozze saranno aperte potrete procedere sgusciandone la maggior parte e filtrando il fondo di cottura attraverso un colino a maglie fittissime. Preparate, quindi, la maionese: riunite in una brocca o in un contenitore di forma idonea per accogliere un frullatore ad immersione l'olio di semi, l'uovo, la senape e un po' dell'acqua di cottura filtrata delle cozze.

Frullate partendo dal fondo del bicchiere e muovendo il frullatore ad immersione molto lentamente verso la superficie. Noterete che via via che il frullatore sale, lascerà sotto di sé una bella maionese bella montata e soda.

Assaggiate la maionese e regolatela eventualmente di sale.

**5** Non vi resta che impiattare: disponete sul fondo dei piatti un letto di patate affettate e cotte. Condite con una bella cucchiata di maionese e distribuite nel centro dei piatti le cozze sgusciate. Decorate, infine, a vostro piacimento, il piatto con le cozze intere.