

SECONDI PIATTI

Cozze allo zafferano

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Abruzzo**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



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!

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

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 bollire 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.