

Cozze alla zafferano

30 Novembre 2006

COZZE ALLO ZAFFERANO

Ingredienti:

2 kg di cozze 2 dl di vino bianco secco 1 rametto di prezzemolo 1 grossa cipolla 1 rametto di timo mezza foglia di alloro un pizzico di zafferano di Navelli 2 cucchiari di olio d'oliva pepe macinato al momento

Raschiare i gusci e lavare accuratamente le cozze, cambiando più volte l'acqua. Metterle in una grossa pentola con tutti gli ingredienti, tranne l'olio; farle saltare a fuoco vivo, scuotendo spesso la pentola fino a che tutti i gusci saranno aperti. Togliere il recipiente dal fuoco e filtrare il liquido formatosi, travasandolo in un piccolo tegame; portarlo a forte bollore, aggiungere l'olio (che produrrà una leggera emulsione) e lasciar ridurre di due terzi circa. Lasciare raffreddare. Togliere alle cozze le valve vuote, accomodare sul piatto di servizio i gusci con i molluschi e cospargerli con il sugo di cottura. Servire questo piatto molto freddo.