

Cozze all'istriana *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Pulite bene le cozze dalle barbe e lasciatele spurgare la sabbia e le impurità in acqua e sale grosso per il tempo che impiegherete a preparare il condimento. Preparate ora una salsa come quella dei carciofi (vedi ricetta) frullando cipolla, prezzemolo, aglio e l'acciuga.

Una volta che avrete a disposizione le cozze ben pulite e la salsa di condimento, scaldate una casseruola capiente con un filo d'olio. Quando l'olio inizia a fumare è il momento di buttare le cozze tutte assieme, molto velocemente e chiudere il coperchio.

Fatele scaldare per pochi secondi e inaffiate con del vino bianco dolce: ho deciso di usare il dolce invece del solito vino secco in modo da dare un sapore più gradevole in bocca. Quando il vino avrà preso il calore giusto, scoperchiate e velocemente aggiungete la salsa; chiudete il coperchio e mescolate facendo saltare la casseruola in modo circolare.

Dopo pochi minuti, circa 3, le cozze dovrebbero essersi schiuse tutte: non dovete farle cuocere di più perché a mio avviso vanno mangiate appena scottate, in modo che in bocca sappiano ancora da "mare". A questo punto aggiungete un po' di pan grattato, fate saltare il tutto e servite!

Consigli

Un buon piatto di cozze all'Istriana si può accompagnare bene acquistando dell'ottimo vino bianco frizzante, come può essere un buon pinot nero.

Curiosità

Le cozze sono famose per le loro capacità di depurazione dell'acqua: proprio per questo motivo, vanno acquistate con attenzione, prendendo nota dell'etichettatura presente.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Cozze 1000 grammi

Vino bianco (dolce)

Cipolle (¼ di cipolla fresca)

Aglio 2 spicchi

Prezzemolo (1 mazzetto di prezzemolo)

Acciughe (1 acciuga)

Olio extra vergine di oliva

Pan grattato