

ANTIPASTI

Midye tava

Origine: Turchia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Cozze grandi private del guscio	30
Farina	150 g
Lievito	10 g
Burro	2 cucchiai
Sale	2 cucchiaini
Uova	2
Olio d'oliva extra-vergine	1 bicchiere

■ Preparazione

- 1 Pulite le cozze. Scottatele per qualche istante nell'acqua bollente, finché si apriranno, quindi prelevatele dal guscio e fatele scolare da ogni liquido.
- 2 Sciogliete quindi il lievito in 1/2 tazza di acqua tiepida, e versatelo in una ciotola insieme alla farina, a 2 tuorli d'uovo, e 2 cucchiai di acqua tiepida.
- 3 Mescolate ben bene fino ad ottenere una pastella liquida. Lasciatela riposare in un luogo caldo per circa 1 ora. Sbattete il bianco dell'uovo con un pizzico di sale.
- 4 Aggiungetelo alla pastella e mescolate ben bene. Riscaldare l'olio in una padella.
- 5 Prendete le cozze ad una ad una, passatele nella farina e successivamente nella pastella, quindi fatele dorare, spolverate di sale e infilatele su spiedini di legno.
- 6 Servite con una salsa di yogurth denso, aglio e pinoli tritati.