

PRIMI PIATTI

Scodelle gialle al pesce

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 40 min

■ Ingredienti per 4 persone

Farina gialla	400 g
Latte	20 cl
Acqua	130 cl
Cozze	500 g
Aglione	2 spicchi
Prezzemolo tritato	2 manciate
Vino bianco	1/2 bicchiere
Cipollotti	2
Burro	50 g
Cognac	1/2 bicchierino
Limone (succo)	1/2
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Mescolate l'acqua e il latte in una pentola, portate a bollore, salate e versate a filo la farina gialla. Cuocete per 50 minuti mescolando continuamente.
- 2 Dovrà essere molto soda. Riempite una teglia a bordi alti con la polenta: dovrà avere uno spessore di circa 4 cm e lasciate raffreddare.
- 3 Tagliate dei cilindri con un tagliapasta, quindi con uno di diametro inferiore scavateli all'interno e rifinite con un cucchiaio lasciando un certo spessore sul fondo e i bordi.
- 4 Pulite e spazzolate forte le cozze, poi sistematele in una teglia a bordi bassi con uno spicchio d'aglio, un dito d'acqua, metà prezzemolo e fatela aprire bene a vapore.
- 5 Quindi sgusciate le cozze e tenetele da parte. Fate appassire nel burro l'altro spicchio d'aglio tritato e i cipollotti affettati finemente, versate il vino e fate evaporare.

- 6 Unite le cozze, il Cognac, il succo di limone, il prezzemolo, sale, pepe e cuocete per circa 2 minuti. Riempite le scodelline di polenta con il sugo alle cozze e scaldate in forno per circa 5 minuti.