

SECONDI DI PESCE

Cozze alla marinara (versione 5)

Tradizione: Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cozze	1000 g
Cipolle tritate	2
Aglione tritato	2 spicchi
Vino bianco secco	2 bicchieri
Panna	1 bichiere
Tuorli d'uovo	2
Olio d'oliva	5 cucchiari
Prezzemolo tritato	1 cucchiario
Pepe bianco	4 grani
Alloro	1 foglia
Sale	

Preparazione

- 1 Spazzolate bene e lavate a lungo le cozze sotto l'acqua corrente; ponetele in una casseruola, ricopritele con acqua fredda, unite poco sale, i grani di pepe bianco e la foglia di alloro.
- 2 Portate a bollore, lasciate sul fuoco ancora un minuto, poi sgocciolate le cozze, recuperate i molluschi eliminando le valve e ricordatevi di tenere da parte il liquido di cottura.
- 3 Versate l'olio in una casseruola, scaldatelo, ponetevi a rosolare le cipolle e l'aglio tritati, bagnate con il vino bianco e qualche cucchiata di liquido di cottura delle cozze filtrato.
- 4 Quando la salsa si sar  ristretta, aggiungete le cozze e lasciatele insaporire; mescolate i tuorli d'uovo con la panna e aggiungeteli alla salsa.
- 5 Regolate di sale, spolverizzate con il prezzemolo, mescolate e servite la zuppa di cozze in ciotole individuali oppure in piatti fondi.