

ANTIPASTI

Cozze dorate alla turca

Origine: Turchia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Cozze	2000 g
Uovo	1
Farina	2 cucchiaini
Latte	1 cucchiaio
Olio per friggere	
Limoni (succo)	2
Prezzemolo tritato finemente	4 cucchiaini
Sale	
Pepe	

PER APRIRE LE COZZE IN PADELLA

Olio d'oliva	poco
Prezzemolo tritato	
Origano in polvere	1 pizzico
Alloro	2 foglie
Maggiorana	1 rametto
Aglione	1 spicchio
Vino bianco secco	1 bicchiere
Sale	poco
Pepe	poco

■ Preparazione

- 1 Mettete in un tegame l'olio e il burro, aggiungete le cozze (dopo averle ben lavate e raschiate), le erbe aromatiche, l'aglio, il sale e il pepe.
- 2 Fatele saltare per alcuni minuti a fuoco piuttosto vivo, quindi aggiungete un bicchiere di vino bianco secco e con un coperchio coprite il tegame, ricordandovi di scuoterlo ogni tanto.

- 3 Quando le cozze saranno aperte, toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare, quindi estraetele dai gusci e ponetele sui tovaglioli di carta, o carta in rotoli per cucina, affinché perdano l'unto eccessivo.
- 4 Mescolate nel frattempo la farina, il latte, l'uovo, con poco sale e poco pepe; lavorate il composto fino ad ottenere una crema fluida e omogenea.
- 5 Immergete le cozze nella pastella e con un cucchiaino prelevatele ad una ad una, poi mettetele a friggere nell'olio ben caldo.
- 6 Sistematele in un vassoio coperto da tovaglioli di carta e spruzzatele con il succo di limone e prezzemolo tritato; servite caldissimo.