COZZE AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1,600 Kg di cozze,
- un porro,
- una patata,
- 50 g di burro,
- mezzo litro di latte,
- mezzo litro di acqua,
- una tazza di mollica di pane,
- sale,
- pepe,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta).

Spazzolate le cozze con energia (o raschiatele con un coltello) sotto l'acqua corrente per liberarle da tutte le incrostazioni, poi mettetele sul fuoco, in un tegame, e lasciatevele finchè le valve si saranno aperte.
Togliete i molluschi dalle valve e teneteli da parte.
Filtrate attraverso un panno sottile il liquido emesso in cottura, in modo da liberarlo da ogni residuo di sabbia, e tenete anche questo da parte.
Lavate il porro e tagliate a rondelle la parte bianca (la parte verde andrà eliminata); sbucciate la patata e tagliatela a dadini.
Mettete questi due ingredienti in un tegame con il burro spumeggiante e fateli soffriggere per qualche minuto.
Fate bollire il latte e versatelo lentamente sopra le verdure.
Aggiungete mezzo litro di acqua bollente e la mollica di pane sbriciolata.
Fate cuocere per 30 minuti, poi passate tutto al setaccio o al passaverdure, raccogliendo il composto nel recipiente di cottura.
Unite alla crema di latte le cozze con il loro liquido filtrato.
Regolate di sale e di pepe, aggiungete il prezzemolo tritato e riportate a bollore.
Nel frattempo tostate le fette di pane.
Togliete quindi le "cozze al latte" dal fuoco e servitele caldissime, con i crostini di pane.