COZZE ALLO SPIEDO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cozze,
- 200 g di lardo affumicato,
- olio,
- farina,
- due uova,
- sale,
- pangrattato,
- un limone.

Strofinare energicamente le cozze con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente, quindi metterle in una padella sul fuoco vivo, senza aggiungere alcun condimento; scuotete di tanto in tanto il recipiente: le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore.

A questo punto togliete la padella dal fuoco ed estraete i molluschi dalle valve.

Tagliate il lardo affumicato a cubetti delle dimensioni di una cozza.

Prendete otto spiedini ed infilatevi le cozze ed i cubetti di lardo, alternandoli; spennellateli di olio e passateli nella farina.

Sgusciate le uova e frullatele con una presina di sale; immergetevi gli spiedini e poi passateli ripetutamente nel pangrattato.

Versate mezzo bicchiere di olio in un tegame e fatelo diventare ben caldo; adagiatevi gli spiedini e fateli dorare da ogni lato; quindi metteteli su un foglio di carta assorbente a perdere l'unto di frittura; irrorateli con il succo del limone. Disponeteli sul piatto da portata e serviteli.