COZZE DELLA BADESSA

Ingredienti per 4 persone:

- Quattro grossi pomodori rotondi,
- sale,
- 1 Kg di cozze,
- un mazzetto di basilico,
- uno spicchio d'aglio,
- quattro cucchiai di olio,
- pepe,
- qualche foglietta di menta,
- un limone.

Lavate i pomodori e asciugateli; con un coltellino affilato privateli della calotta superiore e svuotateli interamente, con un cucchiaino; salateli leggermente e adagiateli, capovolti, su un canovaccio pulito a perdere l'acqua.
Strofinate energicamente le cozze con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente per eliminare ogni incrostazione di terra o di alghe; mettetele in una padella sul fuoco, senza nessun condimento, scuotendo il recipiente di tanto in tanto; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore.
A questo punto togliete il recipiente dal fornello ed estraete i molluschi dalle valve.
Tritate finemente il basilico e l'aglio e metteteli a colorire in un tegame, con l'olio caldo; unite le cozze, salate, pepate e lasciatele cuocere, a fuoco dolce, per 5 minuti; cospargete di menta tritata, toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare completamente.
Spolverizzate l'interno dei pomodori con una presina di sale e un pizzico di pepe, poi distribuitevi le cozze; irrorate con qualche goccia di limone.
Servite subito.