CREMA DI COZZE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cozze,
- un bicchiere di panna,
- sale,
- pepe,
- salsa Worcester,
- un bicchiere di acqua,
- 150 g di Emmenthal,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta),
- senape francese.

Spazzolate bene le cozze sotto l'acqua corrente e fatele aprire a fuoco vivo, in una grande casseruola, mescolandole o scuotendo il recipiente. Eliminate quelle che non si saranno aperte e togliete dalle altre i molluschi, che raccoglierete in una ciotola. Filtrate attraverso un telo finissimo il liquido emesso in cottura e unitelo ai molluschi; poi passate il tutto (meno una dozzina di cozze, che lascerete intere) al passaverdure o al frullatore. Mettete la crema ottenuta in una casseruola con la panna, le cozze tenute da parte, un pizzico di sale e uno di pepe, la salsa Worcester e l'acqua. Fate bollire lentamente per circa 15 minuti, poi togliete dal fuoco. Tagliate il formaggio a lamelle. Fate tostare il pane e distribuitelo in quattro ciotoline di terracotta. Poi mettete in ogni ciotola una cucchiaiata di formaggio a lamelle e un cucchiaino di senape. Versate sul tutto la crema di cozze e servite bollente. Porterete in tavola anche il formaggio rimasto e una ciotolina di senape, in modo che ogni commensale se ne possa servire a piacere.