PEOCI AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 2 Kg circa di peoci (cozze) medi,
- 150 g di panna,
- 60 g di burro,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- due cucchiai di curry.

Strofinate energicamente i peoci sotto l'acqua corrente con una spazzola dura per liberarli da tutte le incrostazioni; fateli poi aprire in una grande casseruola a fuoco moderato, mescolandoli con la schiumarola o scuotendo il recipiente. Non appena le valve saranno tutte aperte, eliminate quelle vuote e disponete le altre in un piatto fondo da portata, che terrete in caldo. Eliminate i peoci rimasti chiusi e versate il liquido di cottura in una casseruolina, filtrandolo attraverso un colino sul quale avrete posto un quadrato di garza o un telo sottilissimo. Ponete su fiamma viva, aggiungete la panna e fate ridurre la salsina per metà. Poi spegnete il fuoco e aggiungete il burro a pezzetti, sbattendo con la frusta o con la forchetta. Unite quindi il prezzemolo e il curry, sbattendo ancora. Versate la salsa sui peoci e servite subito.