INSALATA DI COZZE ALLA PORTOGHESE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- due cucchiai di prezzemolo tritato,
- sale,
- 1 Kg di cozze,
- una cipolla,
- due spicchi d'aglio,
- due rametti di basilico,
- due tuorli,
- il succo di mezzo limone,
- un bicchiere di olio di semi,
- un cucchiaio di capperi,
- quattro cetriolini sott'aceto,
- mezzo cucchiaino di senape aromatica.

Fate lessare le patate, per circa 30 minuti (il tempo varierà a seconda della grossezza); poi scolatele, sbucciatele e tagliatele a fettine; mettetele quindi in una ciotola e conditele col vino, un cucchiaio di prezzemolo tritato e sale a gusto. Pulite bene le cozze, raschiandole e strofinandole con una spazzola dura sotto l'acqua corrente; man mano che sono pronte, mettetele in una casseruola; fatele quindi cuocere a fiamma vivace insieme con un trito di cipolla, aglio e basilico. Quando le conchiglie si saranno aperte, estraete i molluschi e metteteli a bagno nell'acqua emessa in cottura, precedentemente filtrata. Preparate una maionese con i tuorli, il succo di limone, l'olio di semi e un pizzico di sale. Tritate finemente i capperi e due cetriolini e unite il trito alla maionese, insieme con il prezzemolo rimasto e la senape. Sistemate in una insalatiera uno strato di patate con un po' del loro vino; sopra formate uno strato di maionese; poi mettete un po' di cozze scolate dal loro liquido. Ripetete gli strati terminando con la maionese, sulla quale disporrete, come guarnizione, una decina di cozze e i cetriolini rimasti tagliati a ventaglio.