PEOCI FRITTI ALLA MOLLICA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di mollica di pane bianco raffermo o assiccato in forno,
- una grossa cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- 1,500 Kg di peoci (cozze) piuttosto grossi,
- 100 g di burro,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe,
- quattro cucchiai di panna.

Passate la mollica di pane al frullatore elettrico o grattugiatela con la grattugia fine. Pelate la cipolla e tritatela finemente. Sbucciate lo spicchio d'aglio. Strofinate i peoci sotto l'acqua corrente con una spazzola dura, per togliere tutte le impurità, poi metteteli in una grande casseruola e fateli aprire a fuoco vivo, scuotendo il recipiente o mescolando di continuo con una schiumarola; quando saranno tutti aperti, toglieteli dal fuoco, liberateli dalla mezza conchiglia vuota e lasciateli in attesa in un piatto. Recuperate il liquido emesso dai peoci, filtrandolo attraverso un colino sul quale avrete posto un quadrato di garza e raccogliendolo in una scodella. Fate colorire la cipolla in una pirofila in cui avrete fatto sciogliere il burro, poi aggiungete il pane grattugiato e fate dorare anche questo. Schiacciate l'aglio con l'apposito utensile e unitelo al soffritto, insieme al prezzemolo e ai peoci; salate e pepate a gusto. Mescolate bene, fate cuocere per 5 minuti, quindi aggiungete l'acqua dei peoci e la panna. Mescolate con delicatezza e dopo altri 5 minuti togliete il recipiente dal fuoco. Servite subito nel recipiente di cottura.