COZZE ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cozze grosse,
- uno spicchio d'aglio,
- 3 cucchiai di olio,
- otto filetti di alici,
- un quarto di vino bianco,
- mezzo bicchiere di aceto,
- sale,
- pepe,
- un ciuffo di prezzemolo.

Strofinate energicamente le cozze con una spazzola di saggina, sotto l'acqua corrente, per eliminare ogni residuo di terra e alghe, poi mettetele in un tegame e ponetele sul fuoco vivo; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore (eliminate tutte le cozze le cui valve non si sono aperte, perché questo fenomeno indica che non sono più molto fresche).
Togliete il recipiente dal fuoco ed estraete i molluschi dalle cozze.
Fate rosolare l'aglio in un tegame con l'olio, poi eliminatelo.
Trasferite i molluschi nel tegame e lasciateli insaporire per qualche minuto, rimestando a fuoco dolce.
Tritate grossolanamente i filetti di alici e uniteli ai molluschi.
Irrorate col vino bianco e l'aceto e insaporite con una presa scarsa di sale e un abbondante pizzico di pepe.
Tritate finemente il prezzemolo, aggiungetelo alle cozze e fate ridurre di un terzo il liquido di cottura, rimestando con un cucchiaio di legno.
Distribuite i molluschi con il loro sugo in quattro coppe e la sciateli marinare al fresco, per 24 ore, prima di servirli.
Questo antipasto freddo, come tutti quelli preparati con molluschi, è particolarmente indicato in un pranzo estivo a base di pesce.