COZZE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 cl di cozze fresche
- 2 cipolle
- 30 cl di vino bianco
- sale
- pepe
- 10 cl di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 50 g di burro

Inizialmente procedere come per le cozze alla marinara.
Quando le cozze si aprono, toglierle dalle conchiglie e tenerle al caldo.
Passare il brodo di cottura.
Farlo ridurre nella pentola.
Aggiungere la farina diluita col tuorlo e la panna.
Frullare bene, aggiungere 50 g di burro a pezzetti.
Versare questa salsa sulle cozze e servire con prezzemolo tritato.