COZZE ESOTICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 1 mela
- 1 banana
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di panna
- 30 g di burro
- olio d'oliva
- curry in polvere
- sale
- pepe

Lavare le cozze e farle aprire in una padella a fuoco vivo per 10 minuti.
Far appassire la cipolla sbucciata e affettata in una casseruola con olio e burro, salare, pepare, unire la banana tagliata a rondelle, la mela a lamelle, l'aglio schiacciato, una presa di curry e la panna e far cuocere per 10 minuti.
Versare la salsa sulle cozze e servire.