CREMA DI CAVOLFIORE CON LE COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cavolfiore piccolo,
- 1000 g di cozze,
- 1 scalogno,
- 30 g di burro,
- 1/2 bicchiere di panna,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulite il cavolfiore, separate le cimette, lavatele, sgocciolatele.
Pulite bene le cozze.
Mondate lo scalogno, tagliatelo a fettine sottili, fatelo appassire nel burro per 5 minuti.
Aggiungete il succo del limone, il prezzemolo tritato e poi le cozze.
Lasciatele aprire a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto.
Quando le valve sono ben dischiuse staccate i molluschi e teneteli al caldo.
Passate il sugo di cottura al setaccio.
Versatelo in un litro d'acqua calda, portate a bollore, immergetevi le cimette di cavolfiore e cuocete 15 minuti.
Spegnete e frullate fino a ottenere un soffice purè.
Aggiungete al composto la panna, le cozze sgusciate, salate e pepate.
Scaldate per 5 minuti e servite con crostini di pane fritti.