

COZZE ALLA COSTA D'ORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di cozze, un bicchiere di vino bianco secco,
- pepe,
- sale,
- una tazza di maionese (in vasetto, oppure preparata con un tuorlo, il succo di mezzo limone, un bicchiere di olio di semi e un pizzico di sale),
- un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Pulite le cozze, raschiandole o spazzolandole sotto l'acqua corrente; quindi ponetele al fuoco, in un tegame con il vino: spolverizzate con abbondante pepe e un po' di sale e fatele aprire a fiamma vivace.

Estraete i molluschi, eliminando le valve.

Passate il liquido di cottura attraverso una garza sottile, poi rimettetelo sul fuoco e fatelo ridurre di circa la metà; lasciatelo quindi raffreddare.

Mettete la maionese in una ciotola ed incorporatevi, mescolando delicatamente, il sugo di cottura delle cozze, che dovrà essere completamente freddo.

Disponete i molluschi su un piatto da portata, copriteli con la salsa preparate e cospargeteli di prezzemolo tritato. Tenete in frigorifero per almeno 30 minuti, prima di servire.