COZZE ALLA PARIGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di cozze,
- un bicchiere di champagne,
- pepe,
- sale,
- un vasetto di maionese,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato

Raschiate e spazzolate energicamente le cozze sotto l'acqua corrente; mettetele poi sul fuoco, in un tegame: bagnatele con lo champagne, spolverizzatele di pepe e di sale e fatele cuocere a fiamma viva finchè le conchiglie si saranno aperte; durante questa fase scuotete ripetutamente il recipiente o mescolate. Estraete le cozze, sgusciatele e mettetele su un piatto da portata. Filtrate il fondo di cottura, servendovi di un telo finissimo; rimettetelo sul fuoco e fatelo bollire lentamente finchè si sarà ridotto di circa la metà; poi lasciatelo raffreddare. Mettete la maionese in una ciotola e incorporatevi il sughetto delle cozze freddo, versandolo a poco a poco e mescolando molto delicatamente. Coprite le cozze con la crema preparata, spargete in superficie il prezzemolo tritato e decorate tutt'intorno con fettine di limone. Il piatto va servito molto freddo: tenetelo quindi in frigorifero fino al momento di portarlo in tavola.