

PIZZA DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cozze,
- 60 g di burro,
- un vasetto di sugo ai funghi,
- un cucchiaino di maizena,
- mezzo cucchiaio di brandy,
- un spruzzo di salsa Worcester,
- sale,
- pepe,
- un uovo,
- olio,
- 500 g di pasta da pane.

Pulite le cozze spazzolandole energicamente sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un tegame e fatele cuocere a fiamma vivace, finché le valve si saranno aperte.

Liberate quindi i molluschi dai gusci e teneteli da parte; passate attraverso un telo finissimo il liquido emesso in cottura e tenete da parte anche questo.

Ponete intanto in una casseruolina il burro con il sugo ai funghi: fate scaldare bene il tutto, poi unite mezzo bicchiere dell'acqua di cottura delle cozze, in cui avrete diluito la maizena, e lasciate cuocere, a fiamma bassa, ancora per qualche minuto.

Aggiungete a questo punto il brandy, la salsa Worcester e le cozze e regolate di sale e di pepe; mescolate bene, levate dal fuoco e lasciate intiepidire.

Sbattete l'uovo in una terrina e unitelo alla salsa preparata.

Ungete con abbondante olio una placca da forno e stendetevi la pasta da pane (potrete acquistarla già pronta dal fornaio o prepararla da voi con farina, acqua e lievito di birra).

Disponete sopra la pasta l'intingolo con le cozze e cuocete in forno già caldo, 180°, per circa 20 minuti.

Servite nel recipiente stesso di cottura.