

COZZE ALLA MAIONESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1,2 kg di cozze,
- una piccola cipolla,
- un ciuffetto di prezzemolo,
- pepe in grani,
- un bicchiere di vino bianco,
- uno scalogno,
- un cucchiaio di panna (del tipo per cucinare),
- una tazzina di maionese piuttosto densa,
- il succo di mezzo limone,
- un cucchiaino di senape.

Lavate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzola dura per liberarle da tutte le incrostazioni.

Tritate finemente la cipolla e il prezzemolo e metteteli in un largo tegame insieme alle cozze e a qualche granello di pepe. Senza aggiungere alcun liquido, fate aprire spontaneamente le cozze a fuoco vivo: quando saranno tutte aperte, levatele dal recipiente e staccate la parte di conchiglia con dentro il mollusco, lasciandolo al suo posto.

Disponete le cozze in un piatto di servizio.

Lasciate depositare il liquido emesso dai molluschi, poi filtratelo attraverso un panno bagnato.

Mettete in una casseruola il vino bianco con lo scalogno tritato e fate bollire fino a che il vino sarà ridotto della metà, poi unitevi mezzo bicchiere di liquido: passatelo al colino e unitevi un cucchiaio di panna, lasciandolo poi raffreddare.

Preparate la maionese e diluitela lentamente con il composto preparato; poi insaporitela con il succo di limone e con il cucchiaino di senape.

Versate la salsa sulle cozze e servitele fredde.