COZZE IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze freschissime
- 2 spicchi di aglio
- 30 g di capperi
- 2 limoni
- abbondante prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- insalata lattuga

Lavate molto bene le cozze e con un coltellino apritele.

Disponete le mezze valve con il mollusco su un piatto foderato con foglie di lattuga.

Tritate finemente abbondante prezzemolo con l'aglio e i capperi, condite con olio d'oliva, sale, pepe e succo di limone, passato al colino.

Mescolate la salsa e versatela sulle cozze.

Fate macerare in frigorifero per un'ora prima di servire.