

Cozze al limone



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Pulisci le cozze come d'abitudine, quindi mettile in un capace tegame e ponile sul fuoco coperte.

Cuoci per 10 finché saranno tutte aperte; raccoglile con un mestolo forato e sistemale su un fondo piatto da portata. Filtra il liquido di cottura e versalo in un pentolino, fallo addensare 5 a fuoco alto. Pela i limoni al vivo e fai la polpa a cubetti, uniscili alle cozze e cuoci per altri 2'. Ora toglì dal fuoco, lascia intiepidire, unisci l'olio poco alla volta e sbatti velocemente. Versa la salsa sui molluschi e spolverizzali con abbondante pepe. Servili tiepidi o freddi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di cozze con il guscio
- 4 cucchiaini di olio EV
- 2 limoni
- pepe