

Cozze e scalogni in giallo



Esecuzione: Facile

Preparazione: 45

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Pulisci le cozze, raschia, privale del bisso e lavale ripetutamente sotto acqua corrente; mettile in una pentola con il vino e 2 scalogni sbucciati e tagliati a fettine; copri e cuoci a fiamma alta per 2-3', finché si saranno aperte. Scolale ed elimina la valva vuota di ognuna; filtra il fondo di cottura e mettilo da parte. Sbuccia gli scalogni rimasti e tagliali a metà, lava il sedano e fallo a dadini. Scalda il burro in una casseruola con i semi di finocchio, dopo qualche secondo aggiungi lo scalogno e il sedano, lo zafferano, un pizzico di sale e 1 mestolino del fondo di cottura delle cozze, copri e cuoci a fiamma bassissima per 20.

Unisci la panna, il succo di limone, una macinata di pepe e le cozze scaldate per 2-3' a fiamma bassa. Servi le cozze cosparse con l'erba cipollina tagliuzzata.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le cozze:**
- 1,5 kg di cozze
- 1 dl di vino bianco secco
- 10 piccoli scalogni
- 1 gambo di sedano
- 20 g di burro
- 1/2 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 bustina di zafferano
- 2,5 dl di panna fresca
- 1/2 limone
- erba cipollina
- sale e pepe