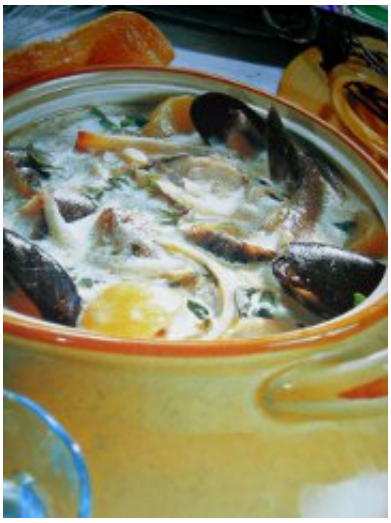
Zuppa alle cozze



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 25

Dosi per 4 persone

Lava e spazzola bene le cozze sotto l'acqua corrente eliminando bene il bisso; mettile in una casseruola e falle aprire a fuoco vivo, quindi elimina quelle che sono rimaste chiuse. Riduci il nasello in pezzi di circa 4-5 cm; pela le patate e fai a pezzi anche loro. Trita la cipolla e falla appassire in olio e burro in una casseruola. Unisci le patate e rosola a fuoco basso mescolando spesso; sala, bagna con 2,5 dl di acqua bollente e prosegui la cottura finché saranno tenere.

Aggiungi ora i pezzetti di nasello e il brodo di pesce e cuoci per 5. Unisci le cozze e la panna, mescola, regola di sale, spegni dopo 1' e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di cozze

- 600 g di filetti di nasello
- 2 patate
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di olio EV
- 20 g di burro
- 4 dl di brodo di pesce
- 1,5 dl di panna fresca
- sale