



MOUCLADE

ricetta di Angela Maci per la scuola di cucina “COOKiamo School” di Treviso

Ingredienti per 6 persone

2 kg di cozze
30 g di burro
20 g di farina
3 scalogni
100 ml di panna fresca
2 cucchiaini di prezzemolo fresco tritato
1 cucchiaino di curry
1 tuorlo d'uovo
½ limone
Sale e pepe
Olio Extra Vergine di Oliva
100% Italiano Filippo Berio

Procedimento

Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente.

Appassiteli in una padella con metà burro e metà olio, sfumate con il vino bianco. Nel frattempo, lavate e raschiate le eventuali incrostazioni delle cozze, eliminate il bisso e lavatele con cura.

Aggiungetele in padella. Coprite con un coperchio e

fate aprire le cozze. Preparate ora la base della salsa. In un tegame sciogliete il rimanente burro, aggiungete il curry, la farina e mescolate con una frusta. Filtrate il brodo di cottura delle cozze e unitelo alla salsa. Cuocete a fuoco basso per 5 minuti. Aggiungete poi la panna, il succo di limone, il tuorlo e il pepe nero. Continuate a mescolare per far amalgamare tutti gli ingredienti. A questo punto, separate i mitili dai gusci, lasciandone qualcuna intera da aggiungere alle fondine. Unite le cozze alla crema ottenuta, mescolate e servite in cocotte. Guarnite con prezzemolo tritato.

