Sauté di cozze alla curcuma

Ricetta e foto di Erika Cartabia.

Delizia i tuoi ospiti con un antipasto leggero pronto in 15 minuti.

Difficoltà: bassa
Costo: medio
Preparazione: 10 min. + 5/6 min.

Ingredienti
(per 4 persone)

500 g di cozze
1 cucchiaio di curcuma in polvere
mezzo bicchiere di vino bianco secco Despar
1 spicchio di aglio
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
prezzemolo tritato
sale e pepe nero

Procedimento

1. Lava bene le cozze sotto acqua corrente, pulendole da ogni impurità presente sul guscio.
2. In una pentola abbastanza ampia versa un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, adagia le cozze e copri con un coperchio, agitando ogni tanto la pentola. In questo modo inizieranno ad aprirsi e rilasceranno la loro acqua.
3. Non appena saranno ben aperte, toglile dalla padella e ponile in un piatto. Elimina le cozze rotte, quelle che non si sono aperte ed eventuali residui di gusci. Fai attenzione a non far cuocere le cozze troppo a lungo (sono sufficienti circa 2/3 minuti a fiamma vivace).
4. Filtra bene il liquido rilasciato dalle cozze e tienilo da parte.
5. Poni nuovamente la pentola sul fuoco con olio di oliva extra vergine, aglio e metà del prezzemolo tritato. Non appena l'aglio sarà lievemente dorato, eliminalo e aggiungi le cozze. Lascia insaporire.
6. Unisci gradualmente poca acqua filtrata (meno di mezzo bicchiere) a cui avrai aggiunto un cucchiaio di curcuma. Lascia evaporare, fai cuocere a fuoco vivace e spruzza con il vino bianco.
7. Completa con un pizzico di sale e una spolverata di pepe. Aggiungi infine abbondante prezzemolo tritato e servi ben calde.