

Sauté di cozze



Ingredienti **(per 1 porzione)**

120 g di cozze
un cucchiaio di curcuma in polvere
un goccio di vino bianco secco
un cucchiaio di olio extra vergine di oliva
una punta di aglio
prezzemolo tritato q.b.
pepe nero q.b.
sale

Procedimento

1. Lavo bene le cozze sotto acqua corrente, le pulisco da ogni impurità presente sul guscio.
2. In una pentola abbastanza ampia verso un cucchiaio di olio extra vergine di oliva, adagio le cozze e copro 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, tolgo dalla padella e le pongo in un piatto. Elimino le cozze rotte, quelle che non si sono aperte ed eventuali residui di gusci. Faccio attenzione a non far cuocere le cozze troppo a lungo (sono sufficienti circa 2/3 minuti a fiamma vivace).
4. Filtro bene il liquido rilasciato dalle cozze e lo tengo da parte.
5. Pongo nuovamente la pentola sul fuoco con olio extra vergine, aglio e metà del prezzemolo tritato. Non appena l'aglio sarà lievemente dorato, lo elimino e aggiungo le cozze. Lascio insaporire.
6. Unisco gradualmente poca acqua filtrata (meno di mezzo bicchiere) a cui avrò aggiunto un po' di curcuma. Lascio evaporare, faccio cuocere a fuoco vivace e spruzzo con il vino bianco.
7. Completo con una spolverata di pepe. Aggiungo infine abbondante prezzemolo tritato e servo ben calde.