COZZE IN PADELLA

Ingredienti

- Per 4 persone
- q.b. aglio
- q.b. prezzemolo
- q.b. peperoncino
- 1.5 kg cozza o mitilo
- q.b. vino bianco



Lava e spazzola con una paglietta nuova e pulita le cozze sotto un getto di acqua corrente. Elimina le cozze che hanno il guscio aperto o frantumato. Togli il bisso (il gruppo di filamenti che fuoriesce), strappandolo con le dita. Sciacqua di nuovo le cozze, finché l'acqua rimarrà limpida. b Metti su fuoco vivace una larga casseruola con gli spicchi d'aglio spellati. Quando è ben calda aggiungi le cozze e subito dopo il vino bianco. Chiudi con il coperchio. Quando le cozze iniziano ad aprirsi, aggiungi il peperoncino lavato e tagliato a rondelle e 3-4 cucchiai di olio extravergine. Chiudi ancora con il coperchio e cuoci ancora 1-2 minuti. Elimina le cozze rimaste chiuse, quindi sgocciola le altre con un mestolo forato e trasferiscile in un piatto da portata. Filtra il sugo di cottura con un colino a maglie fitte foderato con una garza. Irrora i molluschi con il sugo di cottura e spolverizza con il prezzemolo tritato.

Copiata da: http://ricette.donnamoderna.com/cozze-in-padella