

Moscioli alla Marinara

Piatto classico della zona, riscopriamo il sapore semplice dei molluschi delle nostre coste

Ingredienti per 6 persone

1 kg di cozze freschissime, prezzemolo, olio d'oliva, un limone, pepe.

Preparazione:

Lavare molto bene le cozze in acqua corrente e spazzolarne accuratamente le valve; usando un coltellino appuntito aprirle e scuoterle per farne uscire l'acqua contenuta, e con essa gli eventuali granelli di sabbia.

Mano a mano che sono pronte disporle in una larga padella. Irrorare le cozze con abbondante olio d'oliva e succo di mezzo limone, poi cospargerle con prezzemolo tritato fine e pepe di fresca macinatura. Incoperchiare il recipiente e metterlo sul fuoco, cuocendo le cozze per cinque minuti.

Disporle sul piatto di portata, unire al sugo di cottura il rimanente succo di limone, mescolare e versare l'intingolo sui molluschi.

gallery