

COZZE IN SALSA DI ZAFFERANO

INGREDIENTI:

1 cipolla

80gr di vino bianco

5 cucchiaini di olio extravergine

1 kg di cozze

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

20 filamenti di zafferano (Usare lo zafferano secondo il metodo descritto nella sezione 'uso in cucina' della home del sito)

PREPARAZIONE:

1) Pulire le cozze

2) In una padella antiaderente mettere a soffriggere, con poco olio, la cipolla e il prezzemolo tenendone da parte un po' per la guarnizione finale

3) Non appena la cipolla sarà appassita unite le cozze e fatele aprire a fuoco vivo sfumando con il vino bianco. Una volta che le cozze si sono aperte toglietele da tegame e tenetele da parte al caldo.

4) Fate ora restringere il liquido di cottura aggiungendo lo zafferano (lo zafferano deve essere preparato prima immergendo i filamenti in un bicchiere di acqua tiepida per 20 minuti oppure i filamenti possono essere tritati e sciolti in una tazzina d'acqua tiepida) fino ad ottenere una crema densa.

5) Mettete le cozze su un piatto da portata e cospargetele con la crema. Infine guarnite con del prezzemolo tritato.

