

Cozze alla normanna



Le **cozze alla Normanna** sono un piatto francese tipico della regione della Normandia. Antipasto francese con cozze arricchite da una crema a base di panna. Le cozze vengono cotte ed arricchite da una crema preparata utilizzando la panna ed il fondo di cottura delle cozze. Si tratta di una ricetta molto golosa ed un modo alternativo per presentare un antipasto a base di cozze. Si preparano in pochissimo tempo e gli ingredienti necessari per ottenere un piatto davvero goloso sono pochissimi. Basteranno cozze, panna, scalogno, burro, sale e pepe per preparare un antipasto adatto ad ogni occasione.

Ingredienti per 4 persone

1,5 kg cozze, 40 gr Burro, 1 scalogno, 120 gr panna
150 ml sidro di mela, 1 ciuffo prezzemolo, 4 gr sale fino
2 gr pepe nero

Preparazione:

1 - Lavate le cozze raschiandole e lavandole con dell'acqua fredda. Tritate il prezzemolo.

2 - Eliminate la buccia dello scalogno e tagliatelo finemente

3- Fate sciogliere il burro in una casseruola ed aggiungete lo scalogno. Fate cuocere per un paio di minuti.

4 - Aggiungete le cozze, il sidro di mele ed un cucchiaino di prezzemolo tritato. Fate cuocere per 4/5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Le cozze dovranno aprirsi.

6 - Mettete il liquido nella casseruola e rimettetelo sul fuoco. Fate bollire per un paio di minuti ed aggiungete la panna.

7 - Fate cuocere il liquido per 4/5 minuti fino a farlo ridurre. Dovrete ottenere una crema liscia.



8- Aggiungete infine le cozze. Regolate di sale e di pepe.

9- Servite le cozze cospargendole con del prezzemolo tritato.

Buon appetito.



5 -Togliete le cozze dalla casseruola e filtrate il liquido che si è formato durante la cottura.