

PULIZIA DELLE COZZE

La maggior parte delle **cozze** che acquistiamo oggi sono di allevamento, l'altra parte viene raccolta sui banchi naturali. Ma una cosa è certa: sia che si tratti di cozze provenienti da allevamento che naturali, le cozze devono essere attentamente pulite prima di essere mangiate. La prima regola per scegliere le cozze è stare attenti che abbiano il guscio integro. Evitate quelle troppo pesanti perché potrebbero contenere sabbia e assicuratevi che siano chiuse.

Ecco le regole per una corretta pulizia delle cozze:



1) Riponete tutte le cozze in una ciotola e sciacquatele sotto l'acqua corrente.



2) Per prima cosa bisogna eliminare le impurità dal guscio della cozza. Con il dorso della lama di un coltello raschiate tutti i cirripedi dal guscio.



3) Eliminate la barba (o bisso) strappandola con le mani: se è particolarmente resistente afferratela con un telo e poi tirate.



3) Con una retina d'acciaio o con una spazzola rigida strofinate velocemente e con vigore le cozze una per una sotto l'acqua corrente.



4) Una volta pulite, le cozze devono essere cucinate: mettete le cozze in una ciotola e lasciatele immerse in acqua fredda fino al momento dell'utilizzo.