



Secondi piatti tradizionali

COZZE ALLA CATALANA



Ingredienti

1 kg di COZZE
.....
200 g di CIPOLLE ROSSE
CO.P.A.P.
.....
20 ml di SUCCO DI LIMONE
.....
200 g di POMODORINI
CILIEGINO
.....
ACETO DI VINO q.b.
.....
OLIO EVO q.b.
.....
250 ml di ACQUA FREDDA
.....
SALE e BASILICO q.b.

Procedimento

- Pulite le cozze aiutandovi con un coltello ed eliminate le incrostazioni;
- Mettete le cozze in una padella antiaderente, coprite con un coperchio e fate cuocere per 7-8 minuti mescolando ogni tanto finché non si aprono;
- Conservate il liquido delle cozze creato durante la cottura;
- Pulite le cipolle e tagliatele in spicchi per poi metterle in una ciotola con acqua fredda. Lasciate in ammollo per 10 minuti;
- Aggiungete i pomodori precedentemente puliti e unite l'olio extra vergine di oliva e il basilico;
- In una ciotola aggiungete 40 ml di liquido filtrato della cottura delle cozze, olio ed il succo di limone;
- Impiattate e servite aggiungendo un pizzico di sale ed il composto omogeneo.