

7-Cozze gorgonzola e pastis

Autore: laboratorio Cingoli



Ingredienti per per 2 persone come antipasto, per 1 persona come secondo: 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva, 2 spicchi d'aglio vestiti, 1 kg di cozze private del bisso, 100 ml di panna fresca liquida, 100 g di gorgonzola naturale, 2 cucchiai di prezzemolo tritato grossolanamente, 1 cucchiaio di pastis (o anice, o mistrà)

Riscaldare l'olio con i due spicchi d'aglio vestiti schiacciati.

Unire la panna e il gorgonzola a tocchetti. Sciogliete il gorgonzola a fuoco basso. Alzate la fiamma e unite le cozze pulite .

Mescolate molto spesso. Appena tutte le cozze sono aperte spegnete la fiamma. Fuori dal fuoco unite prezzemolo e il pastis (quest'ultimo è facoltativo, sono ottime anche solamente al gorgonzola, vi consiglio di mangiarle prima senza liquore e poi con una goccia di anice).