

20-Crema di zucchine alle cozze

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 800g di zucchine, 500g di cozze, 2 patate medie, uno spicchio di aglio, un litro di brodo vegetale, vino bianco secco 1 bicchiere, 200cc di panna, un cucchiaino di senape forte, burro, sale, prezzemolo (opzionale)

Tagliate le zucchine a strisce o rondelle e rosolatele in un casseruola con burro e aglio affettato (che poi toglierete). Togliete e conservate alcune zucchine per la decorazione dei piatti.

Aggiungete nella casseruola le patate sbucciate e tagliate a tocchetti, salate e bagnate con il brodo caldo. Continuate la cottura per 30'.

Fate aprire le cozze con un bicchiere di vino. Filtrate e concentrate il liquido in un tegamino dove poi conserverete i muscoli ricavati.

Passate al minipimer il contenuto della casseruola dopo aver aggiunto panna e senape. Continuate la cottura per 10'. Regolate di sale e unite le cozze con il loro liquido concentrato. Aggiungere (opzionale) del prezzemolo.

Versate nei piatti e decorate con una zucchina con sopra una cozza eventualmente tenuta ferma con uno stecchino.