
Cozze con crema di broccoletti e pancetta arrostita

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

La ricetta è davvero veloce da preparare e presentata nelle coppette ben si presta per l'aperitivo

Era da un po' di tempo che volevo ritornare su un abbinamento che considero fantastico: pancette varie e frutti di mare, così ho optato per il classico muscolo, ovvero le cozze, e l'ho abbinato a della pancetta affumicata. Poi per dare cremosità e freschezza al tutto ho aggiunto un'ottima [crema di broccoletti](#). La ricetta è davvero veloce da preparare e presentata nelle coppette (le mie sono di [easy life design](#)) ben si presta per l'aperitivo o come si dice ora apericena, happy hour, slunch, rinforzino...

I miei commensali che hanno provato il piatto hanno espresso un giudizio più che positivo, visto che han fatto tutti il bis ... (meno male che avevo abbondato con le dosi) e devo riconoscere che l'abbinamento cozze, pancetta affumicata e broccoli è davvero fantastico, come muscoli vi consiglio quelli di La Spezia, son piccolini ma davvero saporiti.

Ecco quindi la ricetta per questo ottimo antipasto:

Ingredienti per due persone

400 grammi di muscoli (cozze)
due fette di pancetta affumicata (circa 150 grammi)
150 grammi di broccoletti - [Gli orti di Anguillara](#)
vino bianco
sale

Pulire bene i muscoli eliminando le incrostazioni e la barbetta (il bisso), quindi farli aprire in casseruola bagnando con poco vino bianco, quindi sgusciarli e metterli da parte. Tagliare la pancetta a quadratini e farla arrostita su una padella con fuoco vivace per un paio di minuti, in questo modo rimarrà croccante e perderà parte del grasso. Unire la pancetta ai muscoli e alla crema di broccoletti, aggiustare eventualmente di sale e mescolare per bene il tutto. Servire nelle coppette e buon appetito e buon aperitivo a tutte e tutti!

Dal Blog [La piccola casa](#)