
Guazzetto di cozze con pomodorini, basilico e pepe bianco

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Ecco un semplice, ma gustoso piatto di mare, con muscoli di La Spezia, conditi con pomodorini e basilico e accompagnati con pane secco. Dal blog La piccola casa

Ecco un piatto davvero semplice da preparare e veloce da cucinare: in poco tempo il guazzetto sarà in tavola, pronto per essere gustato. Ecco quindi la ricetta:

Ingredienti per due persone

1 kg di muscoli di La Spezia (cozze)
uno spicchio d'aglio
basilico fresco
300 grammi di pomodorini freschi (tipo ciliegini)
vino bianco secco (io ho usato del Vermentino)
pepe bianco
olio extra vergine
pane secco
succo di limone

Pulire per bene le cozze sotto acqua corrente eliminando con un coltellino le incrostazioni e i cirripedi e levando il bisso, ovvero la "barbetta" con cui sono attaccate negli allevamenti. Farle quindi aprire in un tegame con coperchio a fiamma vivace, prelevare le cozze e filtrare il loro liquido versandolo attraverso un imbuto con all'interno la carta assorbente da cucina (piegatela in quattro e ritagliatela per ottenere un piccolo cono). Tagliare a metà i ciliegini, quindi in una casseruola con i bordi alti imbiondire lo spicchio d'aglio in quattro cucchiai d'olio extravergine di oliva e aggiungere i pomodorini. Bagnare con un po' di vino bianco e far andare per qualche minuto facendo sfumare l'alcol, aggiungere l'acqua delle cozze, una bella grattata di pepe bianco e un po' di succo di limone, far riprendere calore e aggiungere le cozze precedentemente aperte, far andare per qualche minuto.

Servire nei piatti fondi il guazzetto con un mestolo, aggiungendo un po' di basilico tritato e un filo d'olio extra vergine di oliva, quindi portare in tavola insieme a qualche fetta di pane secco.

Buon appetito a tutte e tutti.