

# Cozze in salsa di vino bianco e panna



- Difficoltà: **media**
- Preparazione: **20 min**
- Cottura: **15 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **basso**
- Nota: + il tempo di pulizia dei molluschi

## Presentazione

Di ricette per cucinare le [cozze](#) ne esistono davvero molte perché questo mollusco ha un gusto così delicato da risultare estremamente versatile. Alcune delle ricette che lo vedono protagonista sono molto semplici e soprattutto veloci da preparare come l'[impepata di cozze](#) ma esistono anche ricette più elaborate e ricche, come quella che vi proponiamo oggi: cozze in salsa di vino bianco e panna. Questa ricetta è stata una vera scoperta che ci ha deliziato con un nuovo modo di assaporare questo mollusco così amato. Il soffritto di cipolla e aglio fatto con il burro unito al sapore aromatico del vino bianco e del succo acidulato del limone viene reso cremoso dalla panna: creerete un intingolo sfizioso e saporito che lascerà estasiati i vostri invitati! Abbiamo tuffato le cozze in questo condimento perché si insaporissero assorbendone tutto il gusto, per un risultato denso e vellutato. Noi scommettiamo che oltre a mangiare le cozze qualcuno farà pure la scarpetta!

## Ingredienti

[Cozze](#) 2 kg  
[Burro](#) 50 g

Cipolle 80 g  
Aglio 10 g  
Vino bianco 400 ml  
Limoni il succo 50 g e la scorza grattugiata di 1  
Salvia 3 g  
Rosmarino 3 g  
Timo 2 g  
Farina 30 g  
Prezzemolo 5 g  
Panna fresca liquida 200 ml

## Preparazione



Per preparare le cozze in salsa di vino bianco e panna iniziate dalle erbe aromatiche: sciacquatele bene ed asciugatele. Poi staccate le foglioline di timo e rosmarino dai rametti (1) e tritatele finemente, insieme alla salvia (2). Tritate finemente anche il prezzemolo tenendo anch'esso da parte (3).



Ora mondate e tritate finemente anche la cipolla (4). Passate al limone non trattato: grattugiatene la buccia e raccoglietela in una ciotolina (5). Spremetelo e ottenetene il succo (6): tenete succo e scorze da parte.



7



8



9

A questo punto dedicatevi alla pulizia delle cozze. Sciacquate bene i molluschi sotto abbondante acqua corrente fresca (7) e togliete la barbetta che vedrete fuoriuscire dalle valve della cozza (8). Con l'aiuto di un coltellino eliminate incrostazioni e cirripedi sul guscio e per una maggiore pulizia passate una paglietta di acciaio sul guscio in modo tale da eliminare le rimanenti impurità (9).



10



11



12

Ora prendete un tegame dai bordi alti e dal fondo antiaderente e fate sciogliere a fuoco molto basso 40 g di burro (10). Quando sarà sciolto aggiungete l'aglio (11) e la cipolla (12).



13



14



15

Quando l'aglio sarà dorato toglietelo (13). Sfumate con il vino bianco (14) ed aggiungete il succo di limone (15).



16



17



18

Aromatizzate con le scorze del limone (16). Aggiungete il trito di salvia, rosmarino e timo (17) mescolando bene gli ingredienti. Infine unite le cozze (18).



Coprite con coperchio (19) e lasciate cuocere così a fuoco basso per 3-4 minuti. Quando le cozze si saranno aperte aiutandovi con una schiumarola trasferitele in una ciotola (20) ed apritene alcune (21) eliminandone i gusci.



Fate restringere il liquido di cottura (22) e versate i restanti 10 g di burro (23) che farete sciogliere. Trasferite un mestolo del liquido di cottura in una ciotola capiente in cui verserete la farina a pioggia continuando a frustare con le fruste a mano per creare un composto omogeneo e privo di grumi (24).



Trasferitelo nuovamente nel tegame mentre continuate ad amalgamare gli ingredienti per evitare la formazione di grumi (25): lasciate addensare a fuoco molto basso per 2-3 minuti. Dopodiché unite la panna (26), sempre continuando a frustare. Infine versate nuovamente le cozze nel tegame (27).



28



29



30

Mescolatele bene al liquido di cottura (28) e lasciate che si insaporiscano scaldando a fuoco basso per 3-4 minuti. Aromatizzate con il prezzemolo tritato (29), amalgamandolo per bene agli altri ingredienti e spegnete il fuoco. Infine aggiustate di sale e pepe. Impiattate ora le cozze in salsa di vino bianco e panna e gustatele ancora calde (30)!