



Elvea, festa all'italiana

Cozze à la Elvea Cubetti aglio



ingredienten voor 4 Persone

4.000 g di	cozze
2	cipolla
1 gambo	sedano
2 cucchiaini da tavola di	olio d'oliva
800 g di	ELVEA Cubetti aglio
4 dl de	vino bianco
	pepe
	sale
	peperoncino in polvere

Preparazione

- Pela e sminuzza finemente le cipolle.
- Taglia il sedano a bocconcini.
- Fai soffriggere per 2 minuti nell'olio Elvea Cubetti aglio con la cipolla e il sedano e aggiungi poi il vino.
- Condisci con pepe e peperoncino in polvere.
- Aggiungi le cozze e copri.
- Nel corso della cottura scuoti bene il tegame un paio di volte.
- Calcola di lasciare sul fuoco per circa 3 minuti.
- Puoi completare la salsa con panna. Disponi le cozze nei piatti; mescolane 2 dl nell'acqua di cottura, assaggia ed eventualmente aggiungi pepe e peperoncino. Versa la salsa sulle cozze e servi con patatine fritte o pane.

Suggerimento: utilizza una pentola molto grande, perché le cozze aumentano di volume cuocendo, oppure ripeti 2 volte l'operazione.

