



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 cucchiari 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.

