

COZZE AL CURRY

e al vino bianco



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 1 kg di cozze - 2 scalogni - 1 spicchio d'aglio - 50 ml di olio d'oliva - 150 ml di vino bianco - 300 ml d'acqua - 1 cucc. di prezzemolo tritato - 1 cucc. di curry (o di kari gosse) - 1 cucc. di farina

1. Pulire, lavare e sgocciolare le cozze.
2. Porre lo scalogno e l'aglio nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 10 (senza scaldare).
3. Aggiungere l'olio e riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 2A/105 °C.
4. Versare il vino bianco, l'acqua, il prezzemolo tritato e il curry e riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 2A/105 °C.
5. Al termine del programma, introdurre le cozze nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE. Quando le cozze sono aperte, metterle da parte mantenendole in caldo.
6. Chiudere il coperchio della bacinella inox ritirando il tappo e avviare nuovamente il programma ESPERTO, 5 minuti/velocità 2A/98 °C per far bollire il succo di cottura. Riavviare il programma se necessario. Allo stesso tempo, versare progressivamente la farina dalla tramoggia fino ad ottenere la densità desiderata.
7. Sistemare le cozze nelle fondine, versarvi sopra la salsa, spolverare di prezzemolo tritato e servire subito.

Consigli del cuoco :

Per una grande quantità di cozze, questa ricetta può essere realizzata con il cestello vapore XXL.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© 2019 Hachette Livre (Marabout)