

MUSSEL BROSE

Per secoli piatto dei poveri, il **mussel brose**, un brodetto di cozze, ha tutte le caratteristiche di un piatto nordico: cozze (ma si possono usare anche altri frutti di mare), brodo di pesce allungato con il latte, avena per ispessire, e, alla fine, prezzemolo.



(tratta da www.waitrose.com)

Ingredienti

1 cipolla media, sbucciata e tritata finemente
25 g di burro
200ml brodo di pesce
latte intero 175ml
1 kg cozze ben fresche
3 cucchiai di farina d'avena
2 cucchiai di prezzemolo tritato

Preparazione

Spazzolare bene le cozze sotto l'acqua corrente con una spazzola rigida, poi con un coltellino affilato togliere i ciuffi che fuoriescono dal guscio. Eliminare le cozze che trovate già aperte.

In una pentola che sia il doppio del volume delle cozze, cuocere dolcemente la cipolla nel burro per 6-8 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a farla ammorbidire.

Aggiungere il brodo e il latte, salare e portare ad ebollizione, quindi aggiungere le cozze, coprire con un coperchio e cuocere a fuoco alto fino a quando le cozze non iniziano ad aprirsi.

Scolare le cozze con un colino sopra una ciotola per raccogliere il liquido.

Mettere l'avena in una padella, far tostare leggermente e aggiungere il liquido poco alla volta.

Cuocere a fuoco medio per un paio di minuti fino a quando il liquido si sarà addensato un po'.

Mettere le cozze in ciotole riscaldate e versare sopra il liquido caldo. Guarnire ogni ciotola con prezzemolo tritato.