

Cozze all'arancia e zenzero

Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Le **cozze all'arancia e zenzero** sono un secondo piatto **delicato e saporito**, dalla preparazione assai **semplice e veloce**: i molluschi cuociono con vino bianco e succo di arancia, e poi vengono aromatizzati con una salsa a base di **zenzero, scorza di arancia, pepe e prezzemolo**.

Ingredienti

>> Arance 1	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiari
>> Cozze 1 kg	>> Vino bianco 1 bicchiere
>> Pepe nero macinato q.a piacere	>> Zenzero fresco 1 pezzetto (circa 2 cm)

Preparazione



Con l'apposito attrezzo (**zesteur**) ricavate dalla buccia dell'arancia delle **striscioline**; tagliate poi l'arancia in due e **spremetela**.

Dopo avere lavato per bene le cozze, raschiato il guscio, ed avere eliminato il bisso (la barbetta esterna) mettetele in un tegame abbastanza capiente, bagnandole con il **vino bianco** e il **succo di arancia** spremuto, e fatele aprire a fuoco vivo.

Quando le cozze si saranno aperte, toglietele dal tegame, privatele della metà del guscio, quello dove non vi è attaccato il mollusco, mettetele in un piatto di portata e tenetele al caldo.

Grattugiate nel liquido di cottura il pezzetto di **zenzero** precedentemente sbucciato, aggiungete la **scorza di arancia** a striscioline, il **prezzemolo** tritato, e fate restringere il tutto; spargete poi la salsa così ottenuta sulle cozze, che servirete immediatamente.



