

# Cozze in salsa di zafferano

◊ Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



## Informazioni Generali



Preparazione:  
15 min



Cottura:  
10 min



Dosi per:  
4 persone



Costo:  
Basso



Difficoltà:  
Bassa

**Lecozze in salsa di zafferano**, sono un secondo piatto molto appetitoso e saporito, realizzato facendo cuocere i molluschi in un soffritto di **cipolla, alloro e prezzemolo**, per poi venire sfumati nel **vino bianco** e conditi con una salsa allo **zafferano**.

### Ingredienti

» Alloro 1 foglia	» Prezzemolo tritato 2 cucchiari
» Cipolle 1 piccola	» Vino bianco 1 bicchiere
» Cozze 1 kg	» Zafferano 1 bustina
» Olio extravergine di oliva 5 cucchiari	

### Preparazione

Dopo aver **pulito bene le cozze**, avere eliminato le incrostazioni e il bisso (la barbetta esterna), mettete a soffriggere nell'olio la **cipolla** tritata molto finemente, la foglia di **alloro** sbriciolata, e il **prezzemolo** tritato.

Non appena la cipolla sarà appassita unite le cozze e fatele aprire a fuoco vivo, sfumando con il **vino bianco**; non appena si saranno aperte, toglietele dal tegame e conservatele in un posto al caldo.

Fate restringere il liquido di cottura sciogliendo in esso la bustina di **zafferano**, fino ad ottenere una crema densa, che verserete sulle cozze ancora calde, spolverizzandole con **prezzemolo fresco**.

