



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cozze allo zafferano



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 2 kg di cozze
- zafferano
- una cipolla
- prezzemolo
- alloro
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva

Preparazione Cozze allo zafferano

Passo 1.

Pulite le cozze e mettetele in una pentola.

Passo 2.

Aggiungete gli odori e cuocetele fino a quando non si saranno aperte.

Passo 3.

Togliete i molluschi dei gusci e adagiateli nei piatti di portata.

Passo 4.

Recuperate l'acqua di cottura a cui aggiungerete olio e zaffetano; portatelo ad ebollizione e versate quindi il brodo ottenuto sulle cozze.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)