

# *le cozze*



## *dieci modi di prepararle*



*Gwenaël Le Houérou*

Guido Tommasi Editore

*Grazie a Nadine, Thierry e Mario  
per le loro papille gioiose!*

Disegni di André Quéré

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2010

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore),  
2012 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi per GTE, Milano

# Premessa

*Gwenaël avrebbe potuto raccontare che già da piccolo raccoglieva chili di cozze sulle coste della sua Bretagna, avrebbe anche potuto confessare il piacere incommensurabile di sbucciarsi le dita sulla roccia, o di farsi maltrattare dalle sue sorelle perché raccoglieva quelle troppo piccole... Avrebbe potuto spiegare il fascino che nutriva per questo bivalve giallo ma... niente di tutto ciò! Se Gwenaël può inghiottirne chili, non chiedetegli di parlarne perché, va detto senza troppi giri di parole, la sua attrazione per la cozza è puramente gustativa.*

*“La cozza non è il mio forte!”, dice. Chi ci capisce è bravo...*

*La cozza, grande star della Braderie di Lille, è il mollusco più consumato in Francia. Nel 2009, le moules-frites sono state nominate piatto preferito dei francesi al posto del couscous. E questo è veramente tutto dire.*

*Delle quattro varietà che si possono trovare in Europa, solo la cozza di allevamento ha ottenuto in Francia la Denominazione di Origine Controllata, marchio che riconosce ufficialmente la qualità gustativa del prodotto e permette di proteggerne la produzione.*

*Quale che sia la varietà di cozze che deciderete di preparare, fate attenzione che siano vive al momento dell’acquisto, ossia perfettamente chiuse o, se sono semiaperte, che si richiudano a contatto con la punta di un*

*coltello. Le altre, quelle rotte o che rimangono chiuse dopo la cottura, sono da scartare senza esitazione.*

*Prima di prepararle, mettete le cozze in acqua fredda, strofinatele con cura ed eliminate le barbe con un coltello appuntito. Se volete, potete conservarle nella parte bassa del frigorifero, ma è molto meglio mangiarle il giorno stesso dell'acquisto.*

*In Francia vengono consumate ogni anno quasi 80.000 tonnellate di cozze ed esistono probabilmente circa 80.000 ricette per prepararle...*

*Eccone dieci, le dieci migliori secondo Gwenaël, elaborate e perfezionate da Nadine, Thierry e Mario che si sono prestati come assaggiatori.*

*Sabine Bucquet-Grenet*

# 10 modi



*Queste ricette sono per quattro persone*

*Cozze ripiene di piperade basca*

*Cozze fredde al curry*

*Cozze pomodoro-chorizo*

*Cozze gratinate alla nocciola*

*Cozze al sidro*

*Insalata fresca di cozze e fave*

*Sfogliata di cozze*

*Crema di carote-coriandolo e cozze*

*Spaghetti con le cozze*

*Cocktail di cozze  
e altre conchiglie all'arancia*



## COZZE RIPIENE DI PIPERADE BASCA

---

1

- 24 cozze spagnole
- 50 ml di vino bianco
- 350 g di pomodori maturi
- 100 g di peperoncini dolci
- 100 g di cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- 50 ml di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di crème fraîche
- 50 g di prosciutto crudo
- sale, peperoncino di Espelette

Pelate i pomodori ed eliminate i semi dopo averli immersi in acqua bollente per 3 secondi. Tagliate i pomodori, il prosciutto e i peperoncini dolci a pezzettini. Pelate e tritate le cipolle.

Scaldare l'olio di oliva in una casseruola, unite le cipolle e i peperoncini dolci. Fate cuocere per 5 minuti, unite i pomodori, l'aglio schiacciato, il prosciutto, il sale, il peperoncino di Espelette e continuate la cottura a fuoco moderato per 20 minuti.

A fine cottura, lontano dal fuoco, unite la crème fraîche e lasciate raffreddare.

Nel frattempo, fate aprire le cozze con il vino bianco in una casseruola con il coperchio, scuotendo di tanto in tanto. Toglietele dal fuoco quando sono aperte. Una volta raffreddate, separate le conchiglie e tenete solo la metà dove è attaccato il mollusco.

Aggiungete un po' di liquido di cottura delle cozze alla piperade. Copritene le cozze.

Appena prima di servire, passate le cozze sotto il grill del forno per 5 minuti.

