



*Una padellata veloce
per quanti amano
le cozze e le vongole
da degustare in velocità,
in qualsiasi momento*



Ingredienti per 4 persone

*800 g di vongole,
800 g di cozze,
40 g di olio,
1 spicchio d'aglio,
sale, pepe,
250g di patate,
150 g di carote,
60 g di misticanza,
2 dl di brodo vegetale*

Insalatina di cozze e vongole con misticanza su letto di patate e carote

Preparazione

*In padella con olio e aglio aprite le cozze
e le vongole, usando un coperchio a fuoco vivo.*

*Una volta aperte le valve, separate i molluschi
e filtrate il fondo di cottura.*

*Lasciate in disparte le cozze e le vongole,
condendole con poco olio evo.*

*Tagliate a pezzi grossolani carote e patate,
precedentemente pelate e lavate, metteteli
in una casseruola e lasciateli cuocere,
se necessario usate anche il brodo a disposizione.*

*Una volta cotti gli ortaggi, schiacciateli,
ottenendo una purea da modellare.*

*Condite con sale e pepe e disponete alla base
del piatto uno zoccolo di purea condita.*

*Sopra lasciate cadere le cozze e le vongole
tenute in disparte.*

Condite con foglie di misticanza ed olio evo.