

Cozze sottaceto

- **Ingredienti per:** 2 persone
- **Tempi di preparazione:** 30 minuti (conservare in frigo finché non si sarà raffreddato o per alcuni giorni).
- **Pesce:** cozze, acquacoltura del Mare del Nord (Danimarca)

Ingredienti

Ingredienti per le cozze

- 1 kg di cozze
- ½ cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 2 pomodori piccoli
- 1 dl di vino bianco o rosé secco
- 1 cucchiaino di olio d'oliva o di semi di girasole

Ingredienti per i sottaceti

- 150 g di aceto di sidro di mele
- 2 cipolle piccole
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di paprika affumicata
- 1 peperoncino
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- fiori di finocchio
- sale

Ingredienti per il tocco finale

- foglie di prezzemolo

Preparazione

Preparazione delle cozze

- Tagliare grossolanamente le cipolle, l'aglio e i pomodori.
- Scegliere una pentola di grande diametro e con il fondo spesso.
- Saltare le verdure nell'olio ad alta temperatura e aggiungere tutte le cozze in una sola volta.
- Mescolare e aggiungere il vino, dopodiché coprire con il coperchio.
- Lasciar sfumare per 1 minuto.
- Mettere da parte la pentola e lasciar riposare senza togliere il coperchio per 5-10 minuti.
- Scolare le cozze con un passaverdure o un panno fino e conservare il liquido.
- Selezionare le cozze avendo cura di scartare quelle rotte e quelle che non si sono aperte: è un segno che potrebbero essere state in cattivo stato!
- Estrarre le cozze dalle conchiglie: è possibile utilizzare un guscio vuoto come strumento per estrarre le altre. Nel caso in cui alcune abbiano ancora la "barba", toglierla delicatamente facendo attenzione a tenere chiusa la cozza, per non danneggiarne la polpa.

Preparazione dei sottaceti

- Una volta tolte le cozze dalle conchiglie, aggiungerle al liquido.
- È una buona idea estrarre le cozze mentre sono ancora calde, in modo che si raffreddino nel liquido e non si disidratino troppo.

- È possibile aggiungere qualche cubetto di ghiaccio al brodo per far raffreddare le cozze più rapidamente.
- Scolare nuovamente e ridurre il liquido a circa la metà.
- Aggiungere circa 75 g di liquido a 150 g di aceto di sidro di mele.
- Lasciar raffreddare fino a raggiungere la temperatura ambiente.
- Nel frattempo, versare le cozze in un barattolo o in un bicchiere.
- Triturare l'aglio e le cipolle e aggiungerli alle cozze insieme al peperoncino e i fiori di finocchio.
- Salare il liquido, tostare la paprika in una padella e aggiungerla al liquido.
- Versare il liquido nel barattolo sulle cozze e aggiungere anche l'olio d'oliva.
- Conservare in frigo finché non si sarà raffreddato o per alcuni giorni.

Suggerimenti di presentazione

Servire su pane tostato e imburrito con qualche foglia di prezzemolo, oppure come accompagnamento per una crema di verdure, oppure semplicemente come snack per inzupparci il pane.