



COZZE MARINATE

Ingredienti

Cozze

Acqua delle cozze filtrata (10% rispetto al peso delle cozze)

Sponsali

Barba di finocchio

Capperi

Prezzemolo

Aceto vino bianco (1/4 rispetto al peso delle cozze)

Cipolla rossa

Olio

Procedimento

In una ciotola amalgamare: l'acqua delle cozze filtrata, gli sponsali tagliati dal lato lunfo, la barba di finocchio e tutti gli altri ingredienti, cozze comprese.

Fare insaporire e porzionare nei bicchierini da finger food, guarnendo con germogli di cipolla, germogli di porro, pinoli tostati e cialde di pane.