



COZZE&GIM - L'IMPEPATA DI COZZE CHE HA FATTO COMING OUT COL GORGONZOLA



“Cozz&gim” suona come il nome di una band indie che suona solo in cantine umide, ma invece è un piatto che osa mettere insieme il mare e la muffa nobile. Ecco la mia ricetta, dopo aver litigato con la brigata che voleva una “semplice” impepata di cozze!

Ingredienti

- 1,5 kg di cozze fresche (pulite, vive, e possibilmente non in sciopero)
- 150 g di gorgonzola Gim Santa Lucia Gabani (quello vero, non il cugino triste da banco frigo che puoi trovare sdraiato accanto a lui)

- 2 spicchi d'aglio (non tritati, schiacciati come le tue speranze il lunedì mattina)
- 1 peperoncino fresco (per dare un senso alla parola "impepata")
- 1 bicchiere di vino bianco secco (non quello che usi per dimenticare)
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Prezzemolo fresco (per fingere che ci sia equilibrio)
- Pepe nero macinato al momento (non quello già macinato nel barattolo del 2009)

Procedimento

1. Fai il rituale delle cozze. Lavale, puliscile, e controlla che siano vive. Se una è già aperta e non si chiude nemmeno sotto minaccia, salutala e buttala.
2. In una padella capiente, versa un filo d'olio, aggiungi l'aglio e il peperoncino. Falli soffriggere finché l'aglio non diventa dorato e il peperoncino non ti fa rivalutare la tua vita.
3. Aggiungi le cozze e sfuma con il vino bianco. Copri e lascia che si aprano tutte, come te dopo il terzo bicchiere.
4. Nel frattempo, sciogli il gorgonzola Gim in un pentolino con un cucchiaino di acqua di cottura delle cozze. Non farlo bollire, non stai facendo la fonduta delle Alpi, qua siamo in Puglia.
5. Quando le cozze sono tutte aperte, toglì il coperchio e versa sopra la crema di gorgonzola. Mescola con delicatezza, come se stessi cercando di non offendere un francese (che tanto si offenderà ugualmente).
6. Spolvera con pepe nero e prezzemolo, poi servi subito.