

Crostini con le cozze (Molise)

Ingredienti

Per i crostini: otto fette di pane casereccio rafermo, un bicchiere di aceto di vino bianco, olio per friggere
Per le cozze: un chilo di cozze, mezzo bicchiere di vino bianco secco, due spicchi d'aglio, un "diavolillo", due foglie di alloro, un ciuffo di prezzemolo, un bicchiere di olio extravergine d'oliva

Preparazione

Bagnare leggermente le fette di pane nell'aceto, lasciarle asciugare per alcuni minuti su uno strofinaccio pulito e friggerle in olio bollente; appena saranno dorate e croccanti estrarle con un mestolo forato, sgocciolarle e farle asciugare su carta assorbente da cucina. Pulire le cozze, eliminando i filamenti, quindi spazzolarle e, dopo averle lavate accuratamente, metterle in un tegame con coperchio e farle aprire a fuoco vivo. Sgocciolare le cozze, conservandone l'acqua, ed eliminare le valve. A questo punto preparare il condimento: versare l'olio in un tegame, farvi dorare lo spicchio d'aglio ed il peperoncino, quindi unirvi le cozze, un bicchiere della loro acqua e le foglie di alloro; fare insaporire per cinque minuti, aggiungere il vino e, appena tutto il liquido sarà evaporato, il prezzemolo tritato; disporre i crostini croccanti e dorati nei piatti individuali, versare su ognuno di essi un mestolino di cozze con il loro sughetto di cottura e servire.