TRA PAESAGGI STRORDINARI E MARI CRISTALLINI SCOPRI UN SAPORE UNICO.

IL SAPORE DEL MARE DI SARDEGNA.

COZZA DI OLBIA

RICETTARIO

Quattro B

DAL MARE SARDO UNA BONTÀ UNICA.

In un piatto di Cozze di Olbia c'è tutto il profumo del mare di Sardegna.
La nostra Cozza infatti si differenzia dalle altre, oltre che per la dimensione e per il colore nero intenso, per il particolare sapore che esalta il gusto di mare. Difficilmente vi dimenticherete della sua bontà, la scarsa presenza di fiumi, e quindi di acque dolci che confluiscono nel golfo gallurese, contribuisce a rendere questa Cozza speciale e riconoscibile tra tante. Ma non solo, la qualità della sua polpa garantisce una resa in cottura superiore a tutte le altre cozze comuni. Ottima da gustare in tante ricette diverse, può essere preparata fritta, al sugo, in pastella, alla marinara, all'olbiese, alla catalana, ripiena, con gli spaghetti o in zuppa, impepata, con lo zafferano o ancora di cioccolato...

GARANZIA DI QUALITÀ.

Con un accurato ciclo di lavorazione successivo, sono stati migliorati il controllo sulla qualità, la selezione, la pulizia e il confezionamento. Il consumatore trova dunque oggi un alimento naturale, garantito, nutriente e gustoso.

Lavate bene le cozze e togliete il filamento che hanno sul fianco. Apritele utilizzando un coltellino e deponendo la carne in un vassoio. Scolatele bene prima della cottura. Se non riuscite ad aprirle da vive, potete farlo al vapore, mettendole in una pentola chiusa con un piccolo goccio d'acqua sul fondo. Estraete quindi la carne e conservate la loro acqua, che filtrerete bene prima dell'uso.

SPAGHETTI CON COZZE ALL'OLBIESE

Fate soffriggere in olio extra vergine d'oliva, aglio, prezzemolo e peperoncino, versatevi quindi le cozze sgusciate e, dopo qualche minuto, mezzo bicchiere di vino bianco. Se avete aperto le cozze al vapore versate anche un bicchiere dell'acqua che avete conservato. Fate consumare tutta l'acqua a fuoco lento. Se preferite potete aggiungere, ultimata la cottura delle cozze, dei pomodori ciliegina spaccati in quattro parti, facendoli cuocere per circa cinque minuti. Cuocete gli spaghetti bene al dente, scolateli e saltateli per qualche minuto con la salsa ottenuta.

RISOTTO CON LE COZZE

In pentola fate soffriggere in olio extra vergine di oliva, aglio, prezzemolo e peperoncino, versatevi quindi le cozze sgusciate aperte al vapore e, dopo qualche minuto, mezzo bicchiere di vino bianco e un bicchiere della loro acqua, che avevate conservato. Fate rosolare per alcuni minuti, quindi versate il riso (300 gr. per 4 persone) che farete rosolare per tre minuti, aggiungete mezzo litro di brodo (di pesce o verdure) e tre cucchiai di salsa di pomodoro. Portare a ebollizione e fare cuocere per circa 10/15 minuti, trascorsi i quali far mantecare per altri due minuti, (a fuoco spento) unendovi una noce di burro.

SPEZZATINO DI COZZE

Tenete i fagioli a bagno per 12 ore, sciacquateli e fateli lessare per circa 2 ore. Tagliate grossolanamente la carota, il sedano, la cipolla e l'aglio; fate rosolare, aggiungete qualche cucchiaio di salsa di pomodoro e infine unite i fagioli con parte della loro acqua di cottura. Pulite accuratamente le cozze, fatele cuocere per circa 10 minuti in una casseruola con due cucchiai d'olio a tegame coperto. Estraete i molluschi e conservateli nel liquido di cottura, dopo averlo filtrato con un colino. Unite alla zuppa le cozze con un po' del loro liquido, mescolate delicatamente e fate insaporire a fuoco basso per 10 minuti. Fate riposare, insaporite la zuppa con del prezzemolo tritato, pepe e un filo d'olio a crudo. Servire con crostini caldi

COZZE GRATINATE

Aprite le cozze eliminando soltanto mezzo guscio e lasciando la carne nell'altro mezzo guscio. Deponetele col mezzo guscio in una teglia che avrete unto con un filo di olio. Se avete aperto le cozze al vapore versatevi sopra la loro acqua, in modo che siano umide e il fondo della teglia contenga un piccolo velo d'acqua. Mettete su ogni cozza un goccio d'olio, un po' di pepe. Preparate un composto di pane grattugiato e parmigiano, in proporzioni di due a tre, unendovi se volete del prezzemolo e dell'aglio tritato. Ponete il composto sulle cozze in modo da riempire totalmente il mezzo guscio, versandovi sopra un ulteriore filo d'olio. Portare il forno alla massima temperatura e fare cuocere per circa dieci minuti.

COZZE RIPIENE AL SUGO

Aprite le cozze a crudo in modo che le due parti di carne non si stacchino dal guscio. Riempitele con preparato di carne di manzo tritata, uova, formaggio, sale e pepe. Richiudetele e legatele con dello spago in modo che non si aprano. Preparate un soffritto con aglio, cipolla, prezzemolo e peperoncino, fate rosolare, aggiungete la salsa di pomodoro, regolate il sale e, dopo alcuni minuti, unite le cozze, facendo cuocere per circa mezz'ora.

INSALATA DI COZZE

Aprite le cozze al vapore ed unirle con pomodorini spaccati in quattro parti, cipolline fresche, peperoni tagliati a strisce, patate lesse e uova sode. Condire con olio extravergine d'oliva, salare e pepare, aggiungere il succo di un limone. Mettere in frigo per un'ora circa, quindi rimescolare prima di servire.

COZZE CON ZUCCHINE

Tagliate a pezzetti piccoli le zucchine, fatele cuocere in casseruola con olio, sale, pepe e poca cipolla. A mezza cottura aggiungete le cozze sgusciate con la loro acqua, completando così la cottura. Prima di servirle aggiungetevi due uova sbattute con la scorza di un limone, facendo rifinire per un minuto. Servire caldo.

FRITTATA DI COZZE

Sbattete le uova, aggiungetevi del parmigiano grattato (un cucchiaio da caffè per uovo), del prezzemolo tritato, sale e pepe. Unite le cozze sgusciate e versate in padella per la cottura come per una frittata comune.

COZZE MARINATE

Fate rosolare due spicchi di aglio in olio extravergine di oliva, toglieteli non appena dorati e rosolate le cipolle finemente tritate, unendo mezzo bicchiere di vino. Dopo alcuni minuti aggiungetevi le cozze sgusciate a crudo, fate cuocere. Terminata la cottura unire il succo di due limoni, lasciando riposare per circa mezzora, mescolando più volte prima di servire.

COZZE FRITTE

La ricetta più semplice è passare le cozze sgusciate nella semola di grano dura, facendole friggere in olio caldo.
Quella più elaborata invece prevede di infarinare le cozze e passarle nell'uovo sbattuto, al quale a piacere si può aggiungere un pizzico d'aglio e prezzemolo finemente tritati.

COZZE CON PATATE

Sgusciate le cozze levandole delicatamente dal guscio e ponendole in uno scolapasta, in modo che perdano una parte della loro acqua. Preparate in una teglia un letto di patate, tagliate molto fini, ponendovi sopra un filo d'olio, sale e pepe, fate cuocere sino a che le patate non siano rosolate. Deponete le cozze sulle patate, mettendo su ciascuna cozza un goccio d'olio, un po' di pepe ed aglio in polvere. Spolverate con del pan grattato. Fare cuocere in forno caldo a + 250° per circa 10 minuti.

Quattro B
Via Madagascar 54/a
olbia

LE FOTO DELLE NOSTRE RICETTE

Quattro B

Via Madagascar 54/a

olbia

www.cozzadiolbia4b.it

coop4b@gmail.com

333 162 5790

COZZA DI OLBIA

... mitilicoltori dal 1920