



MACEDONIA IN GUSCIO DI COZZE

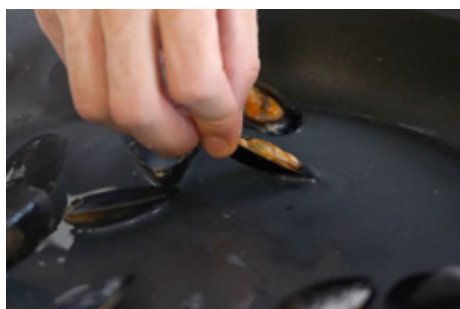


INGREDIENTI

24 cozze con guscio Arbi in busta
120 g mirtilli
1/2 cipolla di Tropea
1 pomodoro grande
2 kiwi
1 mango
olio extravergine d'oliva, sale qb
6 foglioline ca. di menta
30 foglie ca. di basilico



- 1** Poni le cozze in una padella capiente e cuoci a fuoco moderato con coperchio fino a che non si saranno aperte, prosegui poi la cottura per 1 o 2 minuti.
- 2** Lava la frutta e la verdura, taglia tutti gli ingredienti in piccoli cubetti di circa mezzo centimetro, poni tutto in una ciotola e mescolare delicatamente.
- 3** In un contenitore a parte, prepara con l'ausilio di un minipimer, un'emulsione con l'olio, il sale, il basilico e la menta.



- 4** Riempi le cozze con un po' di acqua di cottura e poi con la macedonia di frutta e verdura. Ripeti l'operazione anche con la parte vuota del guscio delle cozze.
- 5** Completa con l'emulsione di basilico.
- 6** Servi con del ghiaccio tritato per mettere in risalto la freschezza del piatto.

