

## FRUTTI DI MARE ALLO ZAFFERANO



  
**Ricetta**  
4 YOU 

  
seafood@HOME  
www.seafoodumbertoprino.it

### *Ingredienti*

- 500gr di vongole veraci
- 1kg di cozze
- 1 bustina di zafferano
- 2,5dl di brodo di pesce
- 2 cucchiaini di farina
- paprika q.b.
- 100gr di burro
- Sale q.b.
- Pane ai cereali oppure pane nero

### *Preparazione*

1. Facciamo sciogliere il burro in una casseruola.
2. Uniamo la farina e lo zafferano precedentemente stemperato in poco brodo di pesce.
3. Aggiungiamo il brodo, finché non diventa una crema (non è necessario utilizzare tutto il brodo).
4. Condite crema a piacere con sale e paprika.
5. Laviamo e puliamo i gusci, facciamo spurgare in acqua.
6. In una padella ben calda, olio, aglio e facciamo aprire i nostri gusci.
7. Tostiamo il pane.
8. In un grande piatto da portata disponiamo i gusci e copriamoli con la crema di zafferano ed infiliamo qualche fetta di pane.



**PREPARAZIONE**  
15 minuti



**COTTURA**  
10' min circa



**DIFFICOLTÀ**  
FACILE



**PORZIONI**  
3/4 persone