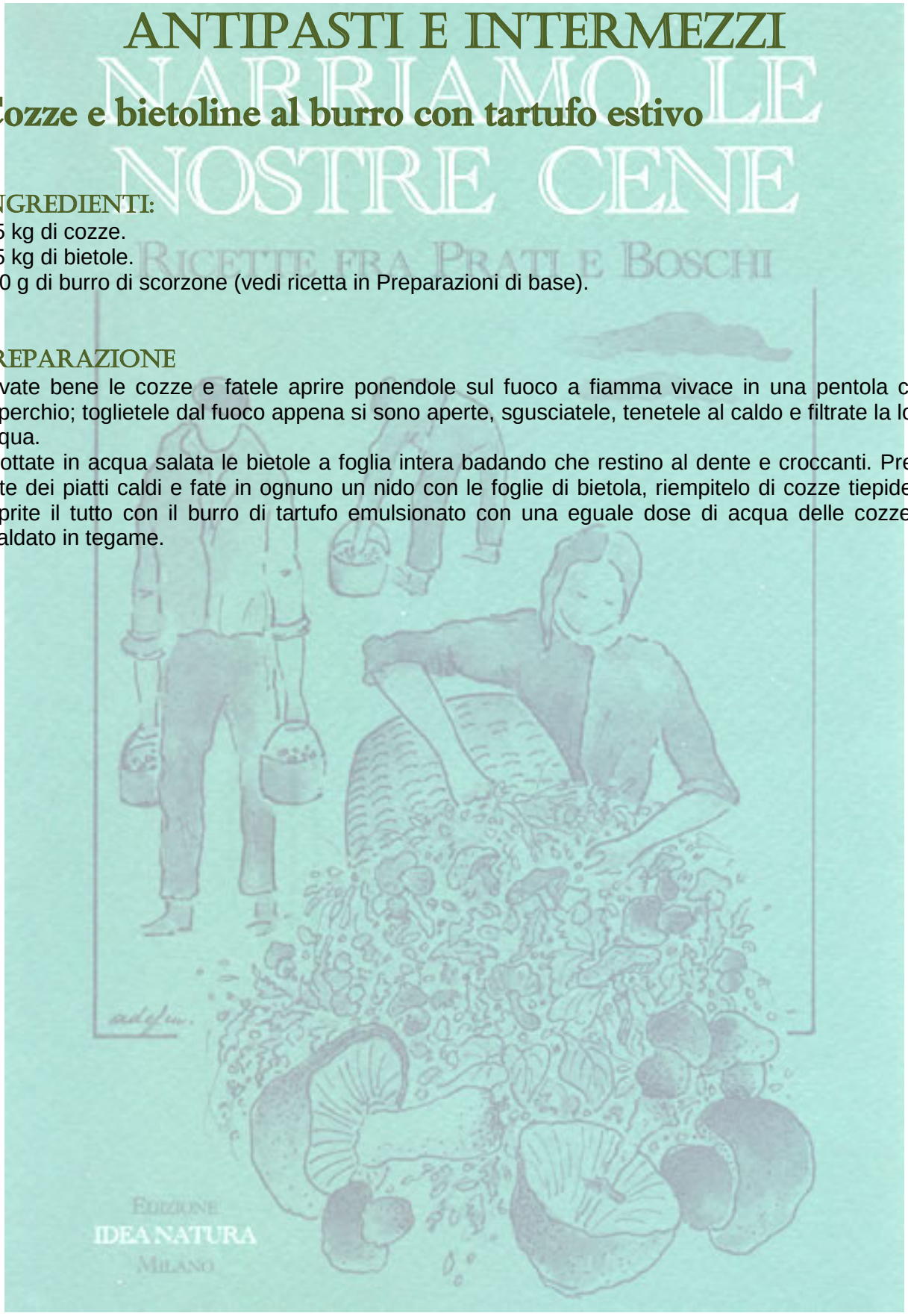
ANTIPASTI E INTERMEZZI

Cozze e bietoline al burro con tartufo estivo

INGREDIENTI:

1,5 kg di cozze.
1,5 kg di bietole.
120 g di burro di scorzone (vedi ricetta in Preparazioni di base).

PREPARAZIONE

Lavate bene le cozze e fatele aprire ponendole sul fuoco a fiamma vivace in una pentola con coperchio; toglietele dal fuoco appena si sono aperte, sgusciatele, tenetele al caldo e filtrate la loro acqua.
Scottate in acqua salata le bietole a foglia intera badando che restino al dente e croccanti. Prendete dei piatti caldi e fate in ognuno un nido con le foglie di bietola, riempitelo di cozze tiepide e coprite il tutto con il burro di tartufo emulsionato con una eguale dose di acqua delle cozze e scaldato in tegame.