

Oslavia  
Collio  
Fiegl  
14 febbraio 2017

## Cozze alla scotadeo



**INGREDIENTI** per 4 persone:

1,5 kg di cozze

2 spicchi d'aglio

olio extravergine d'oliva q.b.

Pepe q.b.

Prezzemolo q.b.

1/2 bicchiere di Malvasia Fiegl

## PREPARAZIONE:

La preparazione delle cozze alla scotadeo è molto facile e veloce. Pulite bene le cozze togliendo il baffo, prendete una pentola grande, mettete due cucchiari di olio extra vergine d'oliva con due spicchi d'aglio schiacciati, fate rosolare bene e rimuovete l'aglio. Buttate dentro le cozze, bagnate con mezzo bicchiere di Malvasia Fiegl e fatele cuocere a fuoco vivo per 5 minuti, mescolando ogni tanto. Appena i gusci si saranno aperti spolverate di pepe nero e prezzemolo.

### Vino in abbinamento: Collio Malvasia Fiegl



È un vino autoctono e la sua sapidità e freschezza vanno in risonanza con il delicato sapore marino dei molluschi.