



### Cre moso di patate allo zafferano e cozze ai sapori andalusi

Fai bollire 4 patate, una a testa diciamo, le schiacci con lo schiacciapatate, aggiusti di sale e pepe, aggiungi mezzo bicchiere di panna liquida, dove avrai prima sciolto lo zafferano. Mantechi il tutto con la frusta elettrica fino ad ottenere una bella purea spumosa.

Apri le cozze semplicemente in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio in camicia. Una volta aperte le togli e le metti da parte. Nell'acqua delle cozze ci metti due pomodori tagliati a pezzettoni, due generosi pizzichi di paprika dolce e un pizzico di cannella. Fai cuocere i pomodori per 5 minuti fino a quando cominciano a scaldarsi, frulli il tutto e lo passi al colino fino a ottenere una salsa.

A questo punto impiatti: metti una cucchiata del cremoso di patate sul fondo del piatto, appoggi sopra le cozze (sgusciate o meno a seconda del gusto) e copri il tutto con abbondante salsa andalusa.

#### IN LIBRERIA

