



Mitili al basilico

[Del 16/09/2007 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 1 kg di mitili, 10 g di burro, 2 scalogni tritati, 125 ml di vino bianco secco; per il burro al basilico: 50 g di burro, 10 g di foglie di basilico, 1 spicchio di aglio tritato, 2 cucchiaini di pangrattato.

Pulite i mitili con una spazzola rigida e togliete il bisso (i filamenti). Scartate quelli rotti o aperti e sciacquateli bene. Sciogliete il burro in un tegame a fuoco medio; aggiungete lo scalogno e cuocete per tre minuti. Aggiungete il vino e i mitili, aumentate il fuoco e cuocete per 4 - 5 minuti, rimescolando di tanto in tanto, finchè i mitili non sono tutti aperti. Scartate quelli chiusi. Per preparare il burro al basilico, passate gli ingredienti al mixer e condite con pepe nero. Separate le valve, togliendo la parte senza mollusco. Mettete un cucchiaino di burro al basilico sui mitili. Poneteli su una griglia rivestita con foglio di alluminio e cuocete con il grill per 1 minuto. Condite con sale e pepe nero. Invece dei mitili potrete usare cappe sante nelle valve vuote, cuocendo sotto il grill per 2 minuti.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]