

ANTIPASTI E SNACK

Cozze al peperoncino di rosol

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

COZZE 2 kg
VINO BIANCO 1 bicchiere
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 18 gr
PREZZEMOLO
SEDANO 1 costa
SPICCHIO DI AGLIO 2 spicchi
CIPOLLA ROSSA 1
CIPOLLA BIANCA 1
OLIO DI OLIVA 56 ml
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

1 Fate rosolare le cipolle con l'aglio, poi aggiungete le cozze.

Sfumate con il vino e fate evaporare, quindi unite tutti gli altri ingredienti, incoperchiate e fate cuocere mescolando di tanto in tanto per circa 10/ 12 minuti.



- 2 Preparete un'insalata mista con: insalata belga, pomodoro, rucola e ravanelli che condirete con un filo di olio di oliva, dell'aceto balsamico, un po' di sale e pepe.

