

SECONDI PIATTI

## Cozze alla marinara

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le cozze alla marinara sono una portata davvero molto interessante. Perfette per una cena a base di pesce, sono estremamente semplici da fare, ma molto buone e d'effetto. L'unico consiglio che possiamo darvi è quello di scegliere i mitili molto freschi e di grande qualità, magari fatevi consigliare dal vostro pescivendolo di fiducia, in questo modo il vostro piatto risulterà perfetto ricco di gusto, profumo e aroma! Il tocco acido del pomodoro si sposa benissimo con la sapidità della cozza e insieme danno vita a un mix di sapori davvero eccellente. Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata e se vi è piaciuta! E se la amate in maniera particolare, ecco per voi, un'altra proposta:

che ne dite di farle in [barchetta](#)?

## INGREDIENTI

COZZE 2 kg

POMODORI maturi - 5

LIMONE 1

VINO BIANCO 100 ml

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO tritato fresco - 1 cucchiaio  
da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Pulire le cozze rimuovendo il bisso e raschiandone il guscio sotto l'acqua corrente.

Scaldare in un tegame l'olio e unirvi le cozze per farle aprire.



2 Nel frattempo tagliare i pomodori a cubetti.



3 Sfumare le cozze con il vino bianco.



4 Una volta aperte tutte, togliete le cozze dal tegame e filtrate il sugo di cottura.



- 5 Scaldare l'olio in un'altra casseruola, aggiungere l'aglio ed il peperoncino e lasciar soffriggere.



- 6 Unire i pomodori e lasciar cuocere.



7 Dopo un paio di minuti, aggiungere anche le cozze e dopo poco anche del pepe.



8 Servire le cozze alla marinara ben calde con poco prezzemolo tritato.

