

SECONDI PIATTI

Cozze in umido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg cozze
250 ml salsa pomodoro
prezzemolo
aglio
olio extravergine d'oliva
peperoncino
4-5 cucchiai pangrattato
2 fette limone

PREPARAZIONE



2 Pulite le cozze.



3 In un tegame rosolate le cozze con prezzemolo e aglio in olio extra vergine.



4 Aggiungete la salsa di pomodoro e il peperoncino.



5 Lasciate cuocere qualche minuto, quindi aggiungete le cozze.



6 Mescolate e cospargete con 4-5 cucchiari di pangrattato.



7 Unite 2 fette di limone e lasciate sul fuoco finchè le cozze si siano aperte tutte.

