

SECONDI PIATTI

Cozze pomodoro e peperoncino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg cozze
300 g pomodori
1 spicchio aglio
1 cipollotto
1/2 bicchiere vino bianco
peperoncino
olio d'oliva
prezzemolo
crostini di pane

PREPARAZIONE

1 Lavate e pulite le cozze.

In un'ampia padella, fate soffriggere uno spicchio di aglio schiacciato e un po' di peperoncino.

Appena l'aglio comincerà a prendere colore, toglietelo insieme al peperoncino e aggiungetevi la cipolla tritata, versate nella padella anche i pomodori tagliati a pezzetti.



2 Sfumate con vino bianco e fate evaporare.



- 3 Aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, successivamente aggiungere le cozze.



- 4 Fatele aprire a fuoco vivace.

Spolverate la zuppa con il prezzemolo tritato e servitela nelle scodelle, possibilmente di terracotta, accompagnata da crostini di pane.

