

SECONDI PIATTI

Cozze "scoppiate" al Falanghina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di cozze
1 bicchiere di vino bianco Falanghina
prezzemolo fresco
pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Dopo aver pulito accuratamente delle cozze trasferirle in un tegame antiaderente.



2 Far cuocere le cozze per qualche minuto a fiamma vivace fino all'apertura dei gusci.



3 Sfumare con del vino bianco, preferibilmente Falanghina.



- 4 Far evaporare il vino, spolverare con abbondante prezzemolo fresco (a piacere si può aggiungere anche pepe nero) e servire a tavola.

