

ANTIPASTI E SNACK

## Impepata di cozze

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

1 kg di cozze  
olio  
aglio  
pepe o peperoncino  
prezzemolo  
limone  
fette di pane raffermo.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulire per bene le cozze e lavarle accuratamente, poi metterle al fuoco in una padella con coperchio e farle aprire.



- 2 Man mano che si aprono trasferirle su un piatto e mettere l'acqua in una ciotola e lasciare depositare.





- 3 Mettere 2 o 3 spicchi d'aglio in una padella con l'olio far soffriggere, poi aggiungere le cozze e il loro sughetto filtrato, cuocere per pochi minuti.





4 Servire con spicchi di limone e pane abbrustolito.



Per 2 persone.

NOTE