

SALSE E SUGHI

## Sugo bianco di cozze

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

cozze pulite

cipolla

vino bianco

sale

peperoncino

prezzemolo

aglio

olio.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulire la cipolla, metterla in una padella con un filo di olio e far soffriggere per qualche minuto.



**2** Aggiungere le cozze.



**3** Unire il prezzemolo e l'aglio tritato, il peperoncino ed il sale, far insaporire.



4 Versare del vino e far evaporare.

