

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cozze

di: *heidy*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

un polipo da 1 kg circa

1 kg di cozze

1 kg di vongole

800 g di freselle quadrate (vanno bene anche le tonde)

poco olio piccante.

PREPARAZIONE

1 Lessare in una pentola il polipo in acqua salate per 45 minuti circa.

In una padella fate aprire le cozze e le vongole.

Prima di servire immergete le freselle nell'acqua di cottura del polipo, adagiate le freselle sopra un piatto, coprite con il polipo, le cozze e le vongole, concludete con dell'olio

piccante

Servite immediatamente.

