

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cozze alla tarantina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La zuppa di cozze alla tarantina, un piatto che, come spesso succedeva in passato e nelle ricette tradizionali, costituisce il classico piatto unico. Si tratta di una zuppa, ma la presenza delle cozze e l'utilizzo del pane per poter gustare il sugo fino all'ultima goccia lo rendono uno dei piatti più semplici e completi che possiate preparare. Di certo la pulizia delle cozze richiederà un po' di tempo, ma l'attesa vale sicuramente, perché il piatto finale è spettacolare. E se proprio non volete starci dietro, potete provare a chiedere al vostro pescivendolo di fiducia di aiutarvi. I piatti tipici pugliesi sono davvero molto interessanti e speciali, ma sono anche molto semplici nella loro realizzazione perché ciò che fa la

differenza è la scelta degli ingredienti e delle materie prime di enorme qualità. Provate questa ricetta e se amate le ricette di questa regione ecco per voi anche un'altra idea: [riso patate](#) e cozze!

INGREDIENTI

COZZE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
POMODORI 300 gr
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
CROSTINI DI PANE

PREPARAZIONE

- 1 Fate aprire le cozze in un tegame con l'aggiunta solo di qualche cucchiaino d'olio extravergine.



- 2 Una volta aperte, trasferitele in una ciotola e filtrate il sugo di cottura.



- 3 Versate in una larga padella qualche cucchiata di olio e in esso fate soffriggere uno spicchio di aglio schiacciato e un pezzo di peperoncino.



4 Appena l'aglio comincerà a colorirsi, toglietelo insieme al peperoncino e al loro posto mettete i pomodori privati della pelle e dei semi.





- 5 Condite con poco sale e lasciate cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti; poi aggiungete le cozze insieme al loro sugo filtrato.



- 6 Ultimate la zuppa con una spolverata di prezzemolo e distribuitela nelle scodelle guarnite con crostini di pane.

