

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cozze, vongole e cicale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Un tripudio di sapori provenienti dal mare presentati sottoforma di zuppa. Un piatto sicuramente gustoso con un tocco di rusticità data dal pane bruschettato. Mi raccomando, evitate di servire questa zuppa in una cena formale, i commensali potrebbero trovarsi in difficoltà nel dover utilizzare le mani, unica modalità consentita per gustare questo piatto.

INGREDIENTI

COZZE 1 kg
VONGOLE VERACI 1 kg
CICALE DI MARE 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
POMODORO PELATO 200 gr
SALE
PEPE NERO
SCALOGNO ½
PANE TOSTATO per guarnire -

PREPARAZIONE

1 Lavate le cozze e privatele del loro filetto.

Mettete a spurgare le vongole veraci e prima di usarle sciacquatele sotto l'acqua corrente per eliminare l'eventuale sabbia rimasta.

Sciacquate le cicale sotto l'acqua corrente per eliminare eventuali residui di sabbia.

In una casseruola fate aprire le cozze con uno spicchio d'aglio e un filo d'olio, fate lo stesso con le vongole in un'altra casseruola.



2 In una padella soffriggete l'ultimo spicchio d'aglio tritato, con un filo d'olio, mettete le cicale e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma vivace.



3 Prendete un'altra casseruola e soffriggetevi lo scalogno tritato, unite i pomodori pelati spezzettati grossolanamente, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata.

Aggiungete, a questo punto, le cozze con la loro acqua di cottura filtrata al pomodoro, le vongole con la loro acqua di cottura filtrata ed, infine, le cicale.



4 Fate cuocere il tutto per altri 10 minuti dal bollore a fiamma dolce così da far amalgamare bene i sapori.

Servite la zuppa con del pane bruschettato, prezzemolo tritato e un filo d'olio a crudo.