

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di frutti di mare

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

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



INGREDIENTI

200 g di cozze
200 g di vongole
200 g di datteri
100 g di cozze patelle
2 cucchiai di olio d'oliva
500 g di pomodori pelati
aglio
prezzemolo
peperoncino
fettine di pane abbrustolito.

PREPARAZIONE

1 Mettere i frutti di mare ben lavati in una zuppiera con il sale. In una casseruola far rosolare, nell'olio, lo spicchio d'aglio e poi versare i frutti di mare.

Cucinare il tutto a fuoco vivo fino a quando i gusci dei frutti non si saranno aperti.

Aggiungere i pomodori e far insaporire per 15 minuti circa.

Prima di servire nei piatti, cospargere i frutti con peperoncino, prezzemolo, ed aggiungere i crostini di pane.