

SECONDI PIATTI

Zuppetta di cozze al pomodoro

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Zuppetta di cozze al pomodoro: questa è quella che si può definire una ricetta semplice ma ricca. In effetti è davvero molto facile prepararla, pochissimi ingredienti infatti la compongono, ma è straordinaria nel gusto.

Semplice e deliziosa questa zuppa di cozze con il pomodoro è perfetta per una cena estiva, siamo certi che conquisterà anche i palati più esigenti!

La zuppa di pomodoro con le cozze è un piatto perfetto per una cena estiva oppure quando si vuole portare a tavola un piatto gustoso senza stare troppo tempo ai fornelli. Provate questa ricetta e ci darete ragione!

Se cercate altre ricette con le cozze, ecco per voi altre proposte imperdibili:

[cozze in barchetta](#)

[cozze alla marinara](#)

[cozze gratinate con i porri](#)

INGREDIENTI

COZZE 1 kg

POMODORO PELATO 1 kg

PANE A FETTE 8

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1

Dopo aver pulito le cozze grattandole ed eliminando da esse il bisso, fatele aprire sul fuoco con olio aglio e gambi di prezzemolo

Quando si saranno aperte, mettetele da parte e filtrate il sugo, da tenere anch'esso da parte.







2 Intanto preparate il sughetto al pomodoro, mettendo a soffriggere uno spicchio di aglio e un pò di peperoncino in una pentola con dell'olio.

Quando l'aglio si sarà imbriondito, toglietelo e mettete i pomodori.

Fate cuocere per 15 minuti. regolate di sale e correggere l'acidità con lo zucchero

Quando il sughetto sarà pronto, aggiungere il sughetto delle cozze filtrato che era stato tenuto da parte e lasciare cuocere per altri 2 minuti.





3 Abbrustolite le fette di pane su una griglia. Pulite le cozze.



4 A fine cottura aggiungete le cozze ed il prezzemolo spezzettato.

Disponete il pane abbrustolito in un piatto e cospargete con la zuppetta preparata



