

SECONDI PIATTI

Cozze alla marinara

di: *monica2158*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le cozze alla marinara sono una portata davvero molto interessante. Perfette per una cena a base di pesce, sono estremamente semplici da fare, ma molto buone e d'effetto. L'unico consiglio che possiamo darvi è quello di scegliere i mitili molto freschi e di grande qualità, magari fatevi consigliare dal vostro pescivendolo di fiducia, in questo modo il vostro piatto risulterà perfetto ricco di gusto, profumo e aroma! Il tocco acido del pomodoro si sposa benissimo con la sapidità della cozza e insieme danno vita a un mix di sapori davvero eccellente. Provate questa ricetta e fateci sapere com'è andata e se vi è piaciuta! E se la amate in

maniera particolare, ecco per voi, un'altra proposta:
che ne dite di farle in [barchetta](#)?

INGREDIENTI

COZZE 2 kg

POMODORI maturi - 5

LIMONE 1

VINO BIANCO 100 ml

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO tritato fresco - 1 cucchiaio
da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Pulire le cozze rimuovendo il bisso e raschiandone il guscio sotto l'acqua corrente.

Scaldare in un tegame l'olio e unirvi le cozze per farle aprire.



2 Nel frattempo tagliare i pomodori a cubetti.



3 Sfumare le cozze con il vino bianco.



4 Una volta aperte tutte, togliete le cozze dal tegame e filtrate il sugo di cottura.



- 5 Scaldare l'olio in un'altra casseruola, aggiungere l'aglio ed il peperoncino e lasciar soffriggere.



- 6 Unire i pomodori e lasciar cuocere.



7 Dopo un paio di minuti, aggiungere anche le cozze e dopo poco anche del pepe.



8

Servire le cozze alla marinara ben calde con poco prezzemolo tritato.

