

SECONDI PIATTI

Cozze in umido

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 kg di cozze fresche
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 500 ml di passata di pomodoro
- 1 pizzico di peperoncino
- 5 cucchiaini di pan carrè grattugiato
- 2 fette di limone.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite bene le cozze.



2 Eliminate il bisso (il bisso è il filamento che esce dalle cozze).



3 In una padella mettete l'olio, il prezzemolo e l'aglio e fate soffriggere.



- 4 Aggiungete la passata di pomodoro (se volete condire la pasta mettete tutta la passata altrimenti mettetene solo 250 g).



- 5 Lasciate cuocere per 5 minuti quindi aggiungete le cozze.



6 Mescolare bene e aggiungete il pan carrè.



7 Mescolate e aggiungete le fette di limone.



8 Lasciate sul fuoco fino a quando le cozze non si aprono.

Trasferite le cozze nel piatto da portata.



9 Se avete usato 500 ml di passata adesso avrete molto sugo, aggiungete la pasta a metà cottura e fate restringere sul fuoco, impiattare e servire.

