

SECONDI PIATTI

Cozze alla paprika

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cozze alla paprika: una maniera diversa per preparare le cozze... La paprika esalta il gusto dei molluschi, il fondo di cottura morbido e cremoso avvolge le cozze dando al piatto un sapore particolare. Ed in più si prepara in poco tempo! La paprika dona un gusto particolare e insolito che di certo vi piacerà se amate provare nuovi piatti e nuovi accostamenti. La ricetta di facile esecuzione vi farà ricevere tantissimi complimenti seguendo il nostro passo passo infatti porterete in tavola un piatto davvero delizioso!

Se amate in modo particolare questi frutti di mare,

vi invitiamo a realizzare anche la ricetta della classica [impepata](#), irresistibile sempre!

INGREDIENTI

COZZE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiari da tavola

PAPRICA 2 cucchiari da tè

FARINA 1 cucchiario da tavola

ACQUA 1 bicchiere

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze rimuovendo la barbetta e raschiando via le eventuali incrostazioni presenti sul guscio.

Dotatevi di una bella casseruola che possa, successivamente, contenere tutte le cozze comodamente.

Fate scaldare nella casseruola l'olio extravergine d'oliva insieme all'aglio tritato.

Non appena l'olio sarà caldo ed inizierà a sfrigolare, unite i cucchiari di paprika e lasciate soffriggere cosicchè la paprika possa sprigionare il suo aroma caratteristico.



2 A questo punto unite la farina e stemperatela con mezzo bicchiere d'acqua tiepida creando un bel fondo di cottura aromatico per le cozze.





3 Aggiungete le cozze alla casseruola e lasciatele aprire nel sughetto a casseruola incoperchiata.



4 Una volta che tutte le cozze si saranno aperte, spolveratele con una bella manciata di prezzemolo tritato.



5 Servite immediatamente le cozze nappandole con il fondo di cottura.

CONSIGLIO