

SECONDI PIATTI

## Cozze in umido

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

1 kg cozze  
250 ml salsa pomodoro  
prezzemolo  
aglio  
olio extravergine d'oliva  
peperoncino  
4-5 cucchiai pangrattato  
2 fette limone

### PREPARAZIONE



**2** Pulite le cozze.



**3** In un tegame rosolate le cozze con prezzemolo e aglio in olio extra vergine.



4 Aggiungete la salsa di pomodoro e il peperoncino.



5 Lasciate cuocere qualche minuto, quindi aggiungete le cozze.



6 Mescolate e cospargete con 4-5 cucchiai di pangrattato.



7 Unite 2 fette di limone e lasciate sul fuoco finchè le cozze si siano aperte tutte.



