

SECONDI PIATTI

Marinara di cozze

di: *laura66*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

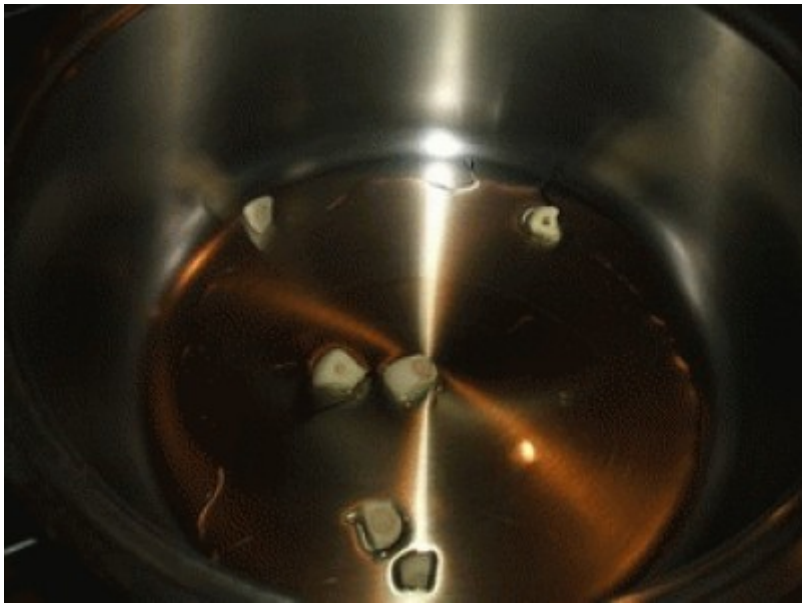
cozze
aglio
pomodoro
prezzemolo
pepe o peperoncino

PREPARAZIONE

1 Lavate e togliete il filo dalle cozze.



2 In un tegame rosolate l'aglio.



3 Aggiungete il pomodoro a cubetti, il prezzemolo e il pepe o, meglio ancora, del peperoncino.



4 Cuocete qualche minuto ed unite le cozze.



5 Mescolate e chiudete con un coperchio.

Cuocete per circa 8/10 minuti mescolando di tanto in tanto.

