

**SECONDI PIATTI** 

## Spadellata di cozze nere e vongole veraci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spedellata di cozze nere e vongole veraci ovvero il modo migliore per gustare degli ottimi frutti di mare. La ricetta è molto semplice e veloce, d'altra parte questi ingredienti non hanno bisogno di cotture lunghe, non vi resta che trovare delle ottime cozze e delle ottime vongole e mettervi ai fornelli!

## INGREDIENTI

COZZE 500 gr

VONGOLE 500 gr

POMODORI PICCADILLY 10

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

BASILICO ciuffi - 2

ACETO DI VINO BIANCO 100 ml

VINO BIANCO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

PEPE NERO

## PER ACCOMPAGNARE

**CROSTINI DI PANE 4 fette** 

## PREPARAZIONE

1 Fate aprire in padelle separate le cozze e le vongole senza aggiungere alcun condimento.





Quando i gusci inizieranno ad aprirsi, sfumate con del vino bianco secco mantenendo la fiamma vivace.





In una padella capiente soffriggete l'aglio a fettine e i pomodorini tagliati in quattro.





4 Nel frattempo togliete le vongole e le cozze dalle rispettive padelle e filtratene il sugo di cottura.





Quando i pomodorini si saranno un po' ammorbiditi unite i frutti di mare e mentre si aprono, sfumate un po' di vino bianco e spolverate di pepe nero.





Lasciate insaporire per qualche minuto, quindi togliete i mitili e i pomodorini dalla padella e fate restringere leggermente il fondo di cottura.



7 Servite la spadellata di cozze nere e vongole veraci ben calda con abbondante pane, bruschettato a piacere.