

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di cozze alla tarantina

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia / Puglia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



La zuppa di cozze alla tarantina, un piatto che, come spesso succedeva in passato e nelle ricette tradizionali, costituisce il classico piatto unico. Si tratta di una zuppa, ma la presenza delle cozze e l'utilizzo del pane per poter gustare il sugo fino all'ultima goccia lo rendono uno dei piatti più semplici e completi che possiate preparare. Di certo la pulizia delle cozze richiederà un po' di tempo, ma l'attesa vale sicuramente, perché il piatto finale è spettacolare. E se proprio non volete starci dietro, potete provare a chiedere al vostro pescivendolo di fiducia di autarvi. I piatti tipici pugliesi sono davvero

molto interessanti e speciali, ma sono anche molto semplici nella loro realizzazione perché ciò che fa la differenza è la scelta degli ingredienti e delle materie prime di enorme qualità. Provate questa ricetta e se amate le ricette di questa regione ecco per voi anche un'altra idea: [riso patate](#) e cozze!

## INGREDIENTI

COZZE 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
POMODORI 300 gr  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
CROSTINI DI PANE

## PREPARAZIONE

- 1 Fate aprire le cozze in un tegame con l'aggiunta solo di qualche cucchiaino d'olio extravergine.



- 2 Una volta aperte, trasferitele in una ciotola e filtrate il sugo di cottura.



- 3 Versate in una larga padella qualche cucchiata di olio e in esso fate soffriggere uno spicchio di aglio schiacciato e un pezzo di peperoncino.



- 4 Appena l'aglio comincerà a colorirsi, toglietelo insieme al peperoncino e al loro posto mettete i pomodori privati della pelle e dei semi.





- 5 Condite con poco sale e lasciate cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti; poi aggiungete le cozze insieme al loro sugo filtrato.



- 6 Ultimate la zuppa con una spolverata di prezzemolo e distribuitela nelle scodelle guarnite con crostini di pane.

