

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di cozze polpo e vongole

di: *heidy*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

POLPO 1 kg

COZZE 1 kg

VONGOLE 1 kg

FRESELLE 800 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO PICCANTE

## PREPARAZIONE

**1** Lessare in una pentola il polipo in acqua salate per 45 minuti circa.

In una padella fate aprire le cozze e le vongole.

Prima di servire immergete le freselle nell'acqua di cottura del polipo, adagiate le freselle

sopra un piatto, coprite con il polipo, le cozze e le vongole, concludete con dell'olio  
piccante

Servite immediatamente.

