

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.

