

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cozze

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **cozze** sono uno dei **frutti di mare** più apprezzati in assoluto. Buone e versatili, quando sono portate a tavola riscuotono sempre un gran successo. La ricetta di oggi è uno dei [piatti di mare](#) classici della cucina napoletana, ovvero, la **zuppa di cozze**.

Bastano pochissimi ingredienti per creare un piatto gustosissimo!

La **zuppa di cozze** ha diverse varianti, alcune delle quali davvero molto sfiziose. Ad esempio si possono aggiungere **polpo**, **gamberi** e **seppie** per farla diventare ancora più **ricca e gustosa**, ma è davvero ottima anche così, nella sua squisita semplicità. Le **cozze nostrane**, che abbiamo usato per la nostra **zuppa di cozze**

, poi, sono **grosse e buone**, quindi cerca sempre di scegliere quelle dei nostri mari in modo da rendere ancora più speciale il piatto.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare una buona **zuppa di cozze**, proprio come si fa a Napoli.

Se ti piacciono le cozze, ti propongo anche **queste ricette**:

[Cavatelli con le cozze](#)

[Pasta e fagioli con le cozze](#)

[Spaghettoni con cozze e pomodorini](#)

[Gnocchi cozze e vongole](#)

[Impepata di cozze](#)

INGREDIENTI

COZZE 2 kg

POMODORO PELATO 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPE NERO

PANE per servire -

PREPARAZIONE

- 1** Per gustare e cucinare un buona zuppa di cozze, inizia a preparare del pane abbrustolito. Taglia una fetta di pane per ogni commensale e mettile su una teglia già foderata di carta forno, metti in forno già caldo per una decina di minuti e sforna quando i bordi del pane saranno ben dorati.



- 2 Lava e trita abbondante prezzemolo. In una padella dai bordi alti, metti dell'olio extravergine di oliva, due spicchi di aglio sbucciato, la passata di pomodoro e il prezzemolo tritato, accendi il fuoco sotto al tegame e cuoci a fiamma media per circa 10 minuti, mescola un paio di volte per non far attaccare il sugo al tegame.





- 3 Quando il sughetto di pomodoro si sarà un po' addensato, unisci tutte le cozze già pulite (è un'operazione che attualmente fanno, su richiesta, in tutte le pescherie) alza la fiamma del fornello e copri la pentola con un coperchio. Aspetta qualche minuto che le cozze si aprano con il vapore del tegame e poi spegni.





- 4 Togli il coperchio al tegame, vedrai che le cozze, aprendosi, avranno rilasciato il loro liquido che avrà insaporito ulteriormente il sughetto, ad ogni modo assaggia se non sei soddisfatto della sapidità, puoi condire con sale e pepe appena macinato.





- 5 Sistema una fetta di pane abbrustolito in ogni piatto che riempirai con la zuppa di cozze e servi caldissimo.

