

ZUPPE E MINESTRE

Come preparare una zuppa di cozze facile e gustosa

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

COZZE 2 kg
POMODORO PELATO 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPE NERO
PANE per servire -

Prepara la **zuppa di cozze** seguendo la tradizione napoletana! Un piatto semplice, ricco di sapore, perfetto per un pranzo di mare indimenticabile.

COME FARE LA ZUPPA DI COZZE

- 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.



ZUPPA DI COZZE: IL SAPORE AUTENTICO DEL MARE A TAVOLA

La **zuppa di cozze** è un grande classico della **cucina napoletana**, apprezzato per il suo gusto intenso e la semplicità degli ingredienti. Con pochi passi e una manciata di ingredienti, potrai realizzare un piatto che celebra i sapori autentici del mare. Ideale per una cena con amici o per

un pranzo speciale, questa zuppa è perfetta da accompagnare con crostini di pane caldo per esaltarne tutto il sapore.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **zuppa di cozze perfetta**, scegli cozze freschissime, preferibilmente nostrane, che garantiscono un sapore più ricco.

Puoi aggiungere **vongole, polpo o gamberi** per rendere il piatto più ricco e variegato.

Se avanza della zuppa, conserva il sugo in frigorifero per un paio di giorni e utilizzalo per condire una pasta o per arricchire uno sformato di riso.

Il pane tostato può essere recuperato anche come base per crostini con salse o formaggi.

COME CONSERVARE LA ZUPPA DI COZZE

La **zuppa di cozze** va consumata preferibilmente appena preparata, ma può essere conservata in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico. Riscaldala a fuoco basso prima di servirla, aggiungendo eventualmente un filo d'acqua per ammorbidire il sugo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Impepata di cozze](#): un grande classico per gli amanti del mare.

[Spaghetti con le vongole](#): un piatto italiano intramontabile.

[Risotto alla pescatora](#): perfetto per una cena elegante.

[Zuppa di pesce](#): una variante più ricca e saporita.

[Cavatelli con cozze](#): un primo piatto che unisce mare e tradizione.

[Pasta e fagioli con cozze](#): un mix insolito e delizioso.