

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di frutti di mare alla bacoiese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

COZZE 500 gr
VONGOLE 300 gr
TARTUFO DI MARE 300 gr
FASOLARI 300 gr
TELLINE 200 gr
CANNOLICCHI 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8
cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Soffriggere l'aglio con l'olio, versare tutti i frutti di mare nell'olio bollente e farli aprire nella pentola coperta.

Quando saranno tutti aperti, aggiungere il pepe e il prezzemolo.