

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa rossa di vongole e cozze

di: *Eloisa*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 1 kg cozze
- 1 kg vongole
- 750 g pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 1/2 bicchiere olio
- 1/2 bicchiere vino bianco
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato
- fette pane tipo toscano

PREPARAZIONE

1

Lavate e spazzolate per bene i molluschi sotto l'acqua corrente.

Quando sono ben puliti metteteli in un grande tegame basso con uno spicchio d'aglio.

Fateli aprire a fuoco allegro, toglieteli dal tegame, filtrate il sughetto che hanno prodotto e tenerlo da parte.

Preparate un trito fine di aglio e cipolla, versatelo nell'olio ben caldo.

Quando il trito sarà ben rosolato versate il vino bianco e lasciatelo evaporare solo in parte, unite i pomodori tagliati a dadini.

Portate ad ebollizione il sugo, fate addensare, aggiungete cozze e vongole sgusciate, il sughetto di mitili filtrato e infine sale e pepe.

Cucinate ancora per qualche minuto, versate nei piatti, cospargete ogni piatto con prezzemolo tritato e aggiungetevi qualche conchiglia col mollusco e una o due fette di pane abbrustolito.