

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta di cozze e vongole

di: *Alessandro*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

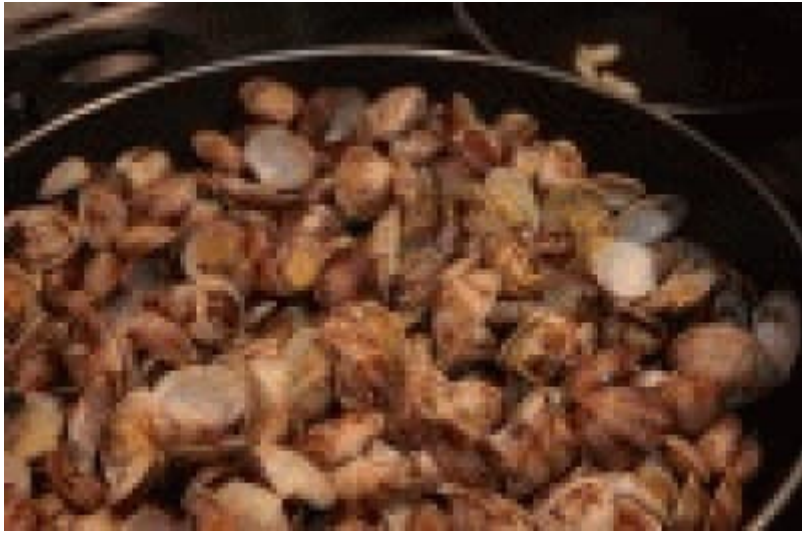


INGREDIENTI

1 kg di cozze
500 g di vongole
200 g di mini pennette o ditaloni
1 peperone rosso
gusci di gamberi e gamberoni
passata di pomodoro
aglio
olio extravergine d'oliva
prezzemolo e peperoncino
vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa far aprire le cozze, e a parte, le vongole solo con uno spicchio d'aglio e l'olio.



2 In un pentolina a parte far soffriggere un altro spicchio d'aglio con l'olio, aggiungere tutti i gusci dei gamberi e dei gamberoni e aggiungere l'acqua e un bicchiere di vino bianco, fino a ricoprire i gusci a filo, far prendere bollore, e poi lasciarli cuocere a fuoco moderato.





3 Aperte le cozze, sgusciarle, filtrare la loro acqua e tenerla da parte.

Fare un altro soffritto con aglio e olio e peperoncino, appena l'aglio inizia a colorirsi aggiungere il peperone tagliato a listarelle, la passata di pomodoro e il prezzemolo.



4 Farli cuocere per circa un quarto d'ora.

In una pentola per minestre unire tutti i composti cotti, le cozze con la loro acqua di cottura, la passata di pomodoro con il peperone rosso e il brodetto ricavato con i gusci dei gamberi e dei gamberoni.

A parte lessare la pasta, in questo caso ho usato le mini pennette e scolarle due minuti prima del loro tempo di cottura, aggiungerle alle cozze e finire la cottura della pasta.

