

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

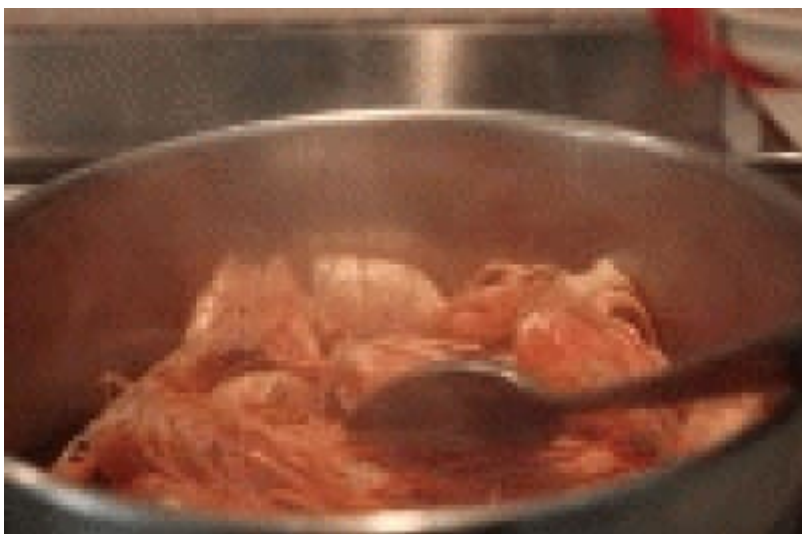
1 kg di cozze  
500 g di vongole  
200 g di mini pennette o ditaloni  
1 peperone rosso  
gusci di gamberi e gamberoni  
passata di pomodoro  
aglio  
olio extravergine d'oliva  
prezzemolo e peperoncino  
vino bianco.

## 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.

