

Zuppa di cozze

Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cozze: 2 kg
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiari
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.



Preparazione

La Zuppa di Cozza è semplice e veloce da realizzare, come prima cosa, pulite le cozze esternamente con una retina per eliminare le impurità ed eliminate la barbetta.

In una pentola, fate soffriggere l'aglio ed il peperoncino insieme all'olio extra vergine di oliva ed unite poi la **polpa fine Pomì**.

Fate cuocere per cinque minuti, dopodiché aggiungete le cozze e mescolate.

Lasciate cuocere la zuppa di cozze fino a quando i mitili si saranno aperti, occorrono pochi minuti.

A cottura ultimata, insaporite la zuppa di cozze con un po' di sale, pepe nero e prezzemolo tritato.

Impiattate la zuppa di cozze e gustatela ben calda, accompagnandola con del pane, magari ben abbrustolito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 g

