

Zuppa patate e cozze

Tempo di preparazione: 20 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cozze: 1 kg
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Patate medie: 2
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 2 rametti
- Sale: q.b.



Preparazione

La zuppa patate e cozze è una **ricetta di mare gustosissima!** Patate e cozze sono un abbinamento perfetto e questa zuppa è davvero favolosa e con un sughetto delizioso. La **scarpetta è d'obbligo**, dovete assolutamente prepararla perché l'adorerete, è troppo buona!

La zuppa patate e cozze è semplicissima e veloce da preparare: come prima cosa pulite per bene le cozze, raschiatele esternamente se necessario ed eliminate la barbetta che fuoriesce dalle valve. Sbucciate le patate e tagliatele a piccoli pezzettini.

In una padella, versate l'olio extra vergine di oliva e fate imbiondire l'aglio tritato. Aggiungete le patate e fatele soffriggere per un minutino. Unite anche i **Pomodori a Cubetti Pomì**, insaporite con un pizzico di sale e fate cuocere per una decina di minuti, mescolando di tanto in tanto.

Aggiungete ora nella pentola tutte le cozze, coprite con un coperchio e lasciatele aprire, ci vorranno al massimo 5 minuti, in cottura le cozze rilasceranno i loro liquidi formando un sughetto delizioso.

A cottura ultimata, insaporite la zuppa di patate e cozze con prezzemolo tritato e pepe nero e servite il piatto ben caldo.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti
800 gr

