



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zuppa di cozze



4 Persone

minestre Categoria

facile Difficoltà

25 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 1,6 Kg di cozze
- 400 g di pomodori pelati
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Zuppa di cozze

Passo 1.

Fate soffriggere l'aglio ed aggiungetevi i pelati il prezzemolo ed un po' di pepe.

Passo 2.

Dopo 15 minuti aggiungete le cozze e fate cuocere a fuoco vivace.

Passo 3.

A cottura ultimata, aggiungete altro prezzemolo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)