



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

Impepata di cozze



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 1,5 Kg di cozze
- pepe nero
- olio extravergine di oliva
- 2 limoni

Preparazione Impepata di cozze

Passo 1.

Pulire le cozze, metterle in una casseruola a bordo alto.

Passo 2.

Aggiungere dell'olio extra-vergine di oliva e qualche spicchio d'aglio.

Passo 3.

Coprire la pentola e far cuocere a fuoco vivace per pochi minuti.

Passo 4.

Non appena le cozze si saranno aperte, servire, dopo aver aggiunto un bel po' di pepe nero.

Passo 5.

Utilizzare il limone come accompagnamento.

Note

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