

Zuppa di cozze

Ingredienti

1,2 kg di cozze

1 spicchio d'aglio tritato finemente

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

2 pomodori maturi tagliati a cubetti

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Peperoncino (facoltativo)

Sale e pepe q.b.

Crostoni di pane tostato

Preparazione



1. Lavare le cozze, e strappare il bisso (o barba). Eliminare le impurità con la lama di uno spelucchino, e con una paglietta d'acciaio raschiarle fino a pulirle completamente.



2. Scaldare l'olio in una padella, aggiungere l'aglio, il peperoncino e lasciare soffriggere leggermente, senza che l'aglio prenda colore.

3. Unire i pomodori e lasciar cuocere per 4-5'.



4. Aggiungere le cozze e cuocere fino all'apertura delle valve a recipiente coperto.

5. Aggiustare di sale, se necessario, considerando che il liquido delle cozze è già salato di suo.

6. Servire la zuppa di cozze ben calda con una spolverata di prezzemolo tritato, e accompagnare con i crostoni di pane tostato.

Note e... Sonia consiglia

a) Una variante della ricetta è quella di fare aprire le cozze nel soffritto ed unirvi in seguito 3-4 cucchiaini di [salsa pomodoro](#).

b) Si consiglia di preparare la zuppa di cozze espressa o quantomeno con poco anticipo, poiché scaldandola si rischia di fare asciugare troppo le cozze.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo