

Cozze alla marinara in padella

1 kg di cozze per persona
vino bianco
1 scatola da 400 gr di pomodori
1 spicchio d'aglio tritato
1 ciuffo di prezzemolo tritato



FACILEeBUONO

Una vera delizia



Puliamo bene le cozze.

Adagiamo le cozze in una pentola, accendiamo il fornello e quando la pentola sarà bella calda, spruzziamo con un poco di vino e mettiamo subito il coperchio.

Quando le cozze si saranno aperte, aggiungiamo i pelati e cuociamo ancora per 15 minuti.

Spolveriamo con l'aglio e il prezzemolo, rimettiamo e togliamo dal fuoco.

Da gustare da sole o con tagliolini.

Le cozze vengono allevate in mare aperto. I molluschi si attaccano a corde appese ad una boa in modo da evitare il contatto con la sabbia.

In cottura saranno da eliminare quelle non aperte.

Ecco come cucinare le cozze alla marinara in padella con sugo di pomodoro.

Attenzione, sconsigliate in gravidanza.

Una chicca

Se cucinate del pesce alla griglia, provate ad aggiungere alcune cozze. Quando si saranno aperte, toglietele e gustatele ancora calde. Una vera delizia.