



Pepata di cozze

Ingredienti per persona

- Cozze
- Qb prezzemolo
- Qb aglio fresco
- Passata di pomodoro
- Qb olio evo
- Qb sale e pepe

Preparazione

- Pulire le cozze strofinandole bene e togliere la barbetta.
- Fare un battuto di prezzemolo e aglio.
- In una padella mettere olio evo, il battuto di prezzemolo e aglio e i gambi del prezzemolo.
- Insaporire l'olio con gli aromi per un paio di minuti.
- Togliere i gambi del prezzemolo e versare la passata di pomodoro, regolare di sale e cuocere per alcuni minuti il sugo.
- Aggiungere poi le cozze e coprire con coperchio portandole a cottura
- Terminare con una spolverata di prezzemolo fresco e pepe.