

Cozze al vapore con salsa di pomodoro *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Far bollire le cozze con aglio e prezzemolo. Intanto preparare la salsa con i pomodori tagliati a dadini, le olive, il succo del limone e dell'olio d'oliva. Scolate le cozze e disponetele su di un piatto, versateci sopra la salsa ed aggiungete una spruzzata di pepe.

Consigli

Ricordatevi di non "forzare" mai le cozze che non si vogliono aprire. Se non si aprono, buttatele! Non è il caso di mangiare una cozza che non vuol saperne di aprirsi!

Curiosità

Lo sapevate che una cozza ci impiega circa 9 mesi a crescere, mentre una vongola ci impiega addirittura due anni? Sono vere e proprie creature, con un loro tempo di crescita.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 5 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Cozze 1000 grammi

Pomodori 1000 grammi (freschi)

Olive nere

Limone (un limone)

Aglio 2 spicchi

Prezzemolo (un mazzolino di prezzemolo)

Pepe