



Vizio & Sfizio

## **ZUPPETTA DI COZZE (antipasto)**

### INGREDIENTI (per 4 persone)

1 kg. cozze

**200 gr. salsa di pomodoro di Pachino (Campisi)**

aglio, prezzemolo, erba cipollina, peperoncino

fettine di pane grigliate da intingere nella zuppetta

olio e.v.o., sale e pepe

### PROCEDIMENTO

Tenete a bagno le cozze in acqua fredda salata per farle spurgare. Pulitele bene con una paglietta, eliminate il bisso, quindi ponetele in una pentola, coprite con un coperchio e cuocete per alcuni minuti, finché non si saranno aperte.

Togliete i gusci delle cozze e tenetele da parte. Filtrate il loro brodo di cottura e tenete anch'esso da parte.

Rosolate l'aglio nell'olio. Aggiungetevi la salsa di pomodoro e circa 2 bicchieri di brodo di cozze (poi regolatevi secondo il vostro gusto) e fate cuocere per alcuni minuti.

Non dovrebbe essere necessario aggiungere sale, perché il brodo delle cozze è in genere abbastanza salato.

Eventualmente un pizzico di zucchero, per regolare il sapore del brodo delle cozze, che esalta l'acidità, essendo piuttosto sapido.

Aggiungete le cozze, il prezzemolo tritato, l'erba cipollina sforbiciata e una macinata di pepe o peperoncino, mescolate per un altro minuto e servite caldo con fettine di pane grigliato, dopo aver insaporito con un bel giro d'olio.

Buon Appetito !!!