

# ZUPPA DI COZZE ALLA TARANTINA

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg di cozze, aglio, peperoncino, 300 g di pomodori, olio d'oliva, sale, prezzemolo, crostini di pane

## PREPARAZIONE "ZUPPA DI COZZE ALLA TARANTINA"

Versate in una larga padella qualche cucchiaiata di olio e in esso fate soffriggere uno spicchio di aglio schiacciato e un pezzo di peperoncino. Appena l'aglio comincerà a colorirsi, toglietelo insieme al peperoncino e al loro posto mettete i pomodori privati della pelle e dei semi.

Condite con poco sale e lasciate cuocere a fuoco vivace per una decina di minuti; poi aggiungete le cozze (che avrete lavato e fatto saltare in una padella con qualche cucchiaiata di olio per farle aprire), insieme al loro sugo accuratamente filtrato.

Ultimate la zuppa con una spolverata di prezzemolo e distribuitela nelle scodelle guarnite con crostini di pane.

---