

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Sauté di cozze e vongole

Strawberry · Wednesday, July 22nd, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

1kg cozze

- 600gr vongole ( già messe a mollo con il sale)
- 2 pomodori
- un bicchiere vino bianco
- 2 spicchi di aglio
- pezzemolo
- fette pane casareccio
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

In 2 tegami fate soffriggere gli spicchi di aglio, disponete in una le vongole, nell'altra le cozze lavate, aggiungete il vino bianco e il pezzemolo tritato, coprite e lasciate cuocere fino a che le valve dei molluschi non sono tutte aperte. Firate il liquido di cottura, versatelo in un tegame e fatelo ridurre sul fuoco della metà. Lavate i pomodori, scottateli in acqua bollente per un minuto, scolateli, lasciateli raffreddare, togliete la buccia i semi e riducete la polpa a dadini. In una casseruola, versate un filo ddi olio, i molluschi e i pomodori, versate il liquido di cottura, salate, pepate, cuocete per 5 minuti e servite nel piatto da portata con le fette di pane tostate.

This entry was posted on Wednesday, July 22nd, 2015 at 5:12 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.