

Zuppa di cozze alla Viareggina

Venerdì 03 Giugno 2011 12:36

Pulire bene le cozze, lavarle e lasciarle scolare in un colino. Fare un fondo di aglio, peperoncino e prezzemolo tritati e olio. Fare rosolare e bagnare con vino bianco; aggiungere i pelati passati e far cuocere per qualche minuto, aggiungere i muscoli e coprire con un coperchio. La zuppa sarà pronta quando tutte le cozze saranno aperte. Servire con crostino di pane strofinato con aglio Nicochef