

## Zuppa di cozze alla tarantina

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 1kg di cozze
- 300g pomodori
- Aglio
- Peperoncino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- crostini di pane
- sale



**Preparazione:** lavate e pulite le cozze, poi fatele aprire in una casseruola con un filo di olio.

In ampia padella, unta in precedenza con olio, fate soffriggere uno spicchio di aglio schiacciato e un po' di peperoncino. Appena l'aglio comincerà a prendere colore, toglietelo insieme al peperoncino e versate nella padella i pomodori pelati e privati dei semi. Aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere a fuoco media per circa dieci minuti; poi aggiungete le cozze, insieme al loro sugo ben filtrato.

Spolverate la zuppa con il prezzemolo tritato e servitela nelle scodelle (meglio se di terracotta) con crostini di pane.