

# CANNAMELA

## Cozze saporite alla paprika affumicata



### Ingredienti

- 1,5 kg cozze
- 2 cucchiaini prezzemolo liofilizzato CANNAMELA
- 2 cucchiaini paprika affumicata CANNAMELA
- qb succo di limone
- 2 spicchi d'aglio
- 30g olio extravergine di oliva
- 150g acqua
- qb sale
- Ingredienti per servire: fette di pane tostato



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
97\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Raschiare il guscio delle cozze, eliminare il bisso (la barba che fuoriesce dal guscio) e lavarle ripetutamente. Eliminare le conchiglie non integre.
- 2** In una casseruola scaldare l'olio con gli spicchi d'aglio.
- 3** Unire il prezzemolo liofilizzato CANNAMELA precedentemente bagnato per qualche minuto e poi scolato.
- 4** Aggiungere le cozze e l'acqua.
- 5** Coprire la casseruola con un coperchio e fare cuocere a fuoco vivace fino a fare aprire le cozze. Eliminare le cozze chiuse.
- 6** Aromatizzare con la paprika affumicata CANNAMELA e un pizzico di sale.
- 7** Rimettere la casseruola sul fuoco e rimescolare per insaporire i molluschi.
- 8** Servire le cozze con pane tostato aggiungendo a piacere il succo di limone.