

CANNAMELA

Zuppa di cozze, pomodorini e pepe bianco



Ingredienti

- 1,5 kg cozze
- 600g pomodorini
- 60g cipollotto
- 100g vino bianco
- 1/2 cucchiaino aglio macinato CANNAMELA
- qb sale
- 20g olio extravergine di oliva
- qb pepe bianco macinato CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
313*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Spazzolare le cozze, eliminare le barbe e porle in un tegame con il vino.
- 2 Aggiungere un cucchiaino di aglio macinato CANNAMELA e un pizzico di pepe bianco macinato CANNAMELA.
- 3 Coprire con un coperchio e fare aprire le cozze su fiamma vivace.
- 4 Allontanare dal calore, eliminare le cozze ancora chiuse e sgusciarne la metà, poi filtrare il fondo di cottura.
- 5 In una capace casseruola rosolare nell'olio il cipollotto tritato fine, unire i pomodorini a pezzi e il sale.
- 6 Diluire con il fondo di cottura delle cozze e insaporire con il pepe bianco macinato CANNAMELA.
- 7 Coprire il sughetto con 100 g di acqua e cuocere per 10/12 min.
- 8 Completare con le cozze e protrarre la cottura ancora per 5 min.