



COZZE ALLA MARINARA CON CROSTINI

Ingredienti per 4 persone

1,5 Kg Cozze

2 Spicchi Aglio

1/2 Peperoncino

2 Cucchiaini Prezzemolo Tritato

1 1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco

12 Cucchiaini Olio D'oliva

1 Cucchiaino Sale

crostini

Procedimento

In una grossa padella fate rosolare nell'olio l'aglio e, prima che prenda colore, versate il vino, il sale e le cozze. Girate bene e fate cuocere. Cospargetele allora col prezzemolo e servitele ben calde e accompagnate con crostini.