



## ZUPPA DI COZZE

### Ingredienti

Cozze

2 Pomodori

1 Cipolla

1 Spicchio Aglio

4 Fette Pane Casereccio Tostato

150 Cl Brodo Di Pesce

1 Puntina Zafferano

1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato

Olio D'oliva

Sale

Pepe

### Procedimento

In una pentola scaldare l'olio e insaporire la cipolla tritata con una puntina di zafferano. Dopo alcuni minuti unire i pomodori lavati, sbucciati, privati dei semi e spezzettati, mescolare e coprire con il brodo di pesce. Salare, pepare, cuocere per 20 minuti. Aggiungere le cozze e cuocere fino a cottura delle cozze. Fate dorare in forno le fette di pane, ritiratele e, ancora calde, soffregatele con lo spicchio d'aglio schiacciato. Suddividetevi in altrettante fondine da minestra, versatevi la zuppa e cospargete di prezzemolo