

Cozze al sugo

Le **cozze al sugo** si preparano pulendo le cozze ed unendole in padella con mezza cipolla già rosolata, prezzemolo, aglio e con il vino, quando inizieranno ad aprirsi verrà aggiunto il pomodoro. Ecco i passaggi per le cozze al sugo.



INGREDIENTI

- 1 kg **Cozze**
- 1 **Aglio a spicchi**
- 1 ciuffo **Prezzemolo tritato**
- 3 cl **Vino bianco secco**
- 1/2 **Cipolla**
- 200 g **Pomodoro**
- 1 **Peperoncino**
- 2 cucchiari **Olio extravergine d'oliva**

PREPARAZIONE



In un tegame con l'olio fate rosolare la mezza cipolla tagliata a julienne e aggiungete poi le cozze, il prezzemolo, l'aglio, il peperoncino fatto a pezzi e il vino, mescolare e cuocere con coperchio.



Non appena le cozze inizieranno ad aprirsi aggiungere il pomodoro, e lasciar cuocere fino a completa apertura delle cozze. Servire a tavola accompagnando il piatto con bruschette di pane casareccio.