

## Impepata di cozze



ingredienti e preparazione

calorie: **64 calorie**

Cozze: 800 grammi

Limone: 1

Aglio: 1 spicchio

Olio extravergine di oliva: 1 cucchiaio da tavola

Pepe nero: q.b.

**Le dosi sono per 4 persone - 64 calorie**

Sciacquate le cozze e raschiatele con cura con un coltellino.

Schiacciate l'aglio e privatelo della buccia (se non amate l'aroma forte, privatelo della parte verde al suo interno). Mettetelo in un tegame abbastanza ampio con l'olio, a fiamma viva, quindi aggiungete le cozze e coprite in modo da farle aprire con il calore. Saranno necessari circa 5 minuti di cottura in questo modo.

Quando le cozze sono pronte, raccoglietele in una zuppiera, irroratele con il liquido di cottura (che avrete filtrato) e cospargetele con abbondante pepe nero macinato sul momento. Quindi, servitele accompagnate con il limone tagliato a spicchi.