



SECONDI PIATTI DI PESCE

Sautee di cozze e vongole alla santoreggia

INGREDIENTI:

- 1 kg di cozze piccole nazionali.
- 1 kg di vongole.
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva.
- Pepe nero.
- Abbondante prezzemolo.
- Abbondante santoreggia.
- 3 spicchi d'aglio.
- 1 piccolo peperoncino piccante fresco.

PREPARAZIONE

Tritate l'aglio, le erbe e il peperoncino. Sciacquate le vongole e poi lasciatele a bagno in acqua fredda e sale in un locale buio e fresco. Lavate bene le cozze grattandone con cura il guscio. Mettete le vongole e il trito in una pentola alta con abbondante pepe e l'olio. Coprite, agitate per mescolare i vari ingredienti e mettete su fiamma vivace. Dopo 2 minuti aggiungete le cozze, agitate di nuovo e rimettete a cuocere lasciando sempre la pentola coperta. Togliete dal fuoco non appena le cozze si sono aperte.