

## Ricetta cozze al guazzetto

**Autore:** brandmade brandmade

**Data:** 13 Luglio 2015



Ecco la **ricetta originale dell'impepata di cozze**. Preparatevi a "inzuppare" il pane nel delizioso sughetto!

### Ricetta

1. Lavate e pulite le cozze assicurandovi che siano chiuse e integre oltre che perfettamente pulite
2. In un grande tegame, versate l'olio e l'aglio a fette e fate sfumare leggermente
3. Tagliate i pomodorini in 4 e cuoceteli per 5-7 minuti
4. Versate le cozze pulite e coprite con il coperchio
5. Spolverate di pepe, mettete il peperoncino e il prezzemolo
6. Abbassate la fiamma e coprite tutto
7. Cuocete per 10 minuti o finchè le cozze non saranno totalmente aperte e di color rosa
8. Spegnete e servite con il pane!

Sono pronte!

LEGGI ANCHE:

- [Cozze alla belga con panna e patatine fritte](#)
  - [Mezze maniche cozze e melanzane](#)
- 

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-cozze-al-guazzetto/>

Generato il 23/04/2025