

# Antipasto ai frutti di mare

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g frutti di mare (cozze, vongole)  
1 bicchiere olio d'oliva  
2 spicchi aglio  
2 cucchiai prezzemolo tritato

## Preparazione

Lavate bene sotto l'acqua corrente tutti i frutti di mare che avete a disposizione (attenzione che si tratti di prodotti veramente freschi; se non ne siete sicuri, sarà meglio optare per quelli surgelati!). Mettete in un tegame l'olio e l'aglio schiacciato; non appena questo avrà preso colore, unite i frutti di mare e fateli cuocere a fiamma vivace e a recipiente coperto bene aperti, cospargete di prezzemolo tritato, togliete dal fuoco e servite caldissimo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>