

Bruschetta con le cozze

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 filone pane casereccio (filoni da 400 g)
1000 g cozze
300 g pomodori pachino
2 spicchi aglio
1 presa peperoncino in polvere
pepe
sale
4 cucchiai olio d'oliva
1 spicchio aglio

Preparazione

Fate aprire le cozze in un ampio tegame sul fuoco per 2 minuti. Riducete in dadolata i pomodorini, fate soffriggere l'aglio in una padella con l'olio e il sale, aggiungete i pomodorini, il peperoncino e il pepe e lasciate sul fuoco per 10 minuti. Nel frattempo sgusciate le cozze e unitele al pomodoro sul fuoco: lasciate cuocere ancora 5 minuti, quindi versate sulle fette di pane abbrustolito.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>