

Cozze alla tarantina



- Difficoltà: **molto bassa**
- Preparazione: **30 min**
- Cottura: **15 min**
- Dosi per: **4 persone**
- Costo: **basso**

Presentazione

Le cozze alla tarantina sono un piatto tipico della cucina regionale pugliese.

Le cozze alla tarantina sono una ricetta semplice e gustosa che può essere presentata come antipasto per aprire i vostri banchetti estivi.

Le cozze alla tarantina vengono insaporite con salsa di pomodoro e sono ottime accompagnate da pane casereccio tostato o da semplici crostini che trasformeranno questa ricetta in un leggero secondo piatto ideale per l'estate.

Ingredienti

Molluschi cozze 1 kg
Pomodori polpa 400 gr

Aglio 3 spicchi

Peperoncino piccante tritato q.b.

Vino bianco secco 1/2 bicchiere

Olio extravergine d'oliva 4 cucchiali

Pepe nero macinato q.b.

Sale q.b.

Prezzemolo 3 ciuffi

Per accompagnare:

Pane pugliese, 4 fette

Preparazione



Per preparare le cozze alla tarantina lavate bene sotto l'acqua le cozze, togliendo tutti i residui attaccati al guscio e anche i barbigli. In un tegame aggiungete olio extra vergine d'oliva, l'aglio intero, un ciuffo di prezzemolo e le cozze (1), sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco finché le cozze non si saranno aperte (2). Successivamente fatele intiepidire ed eliminate le valve vuote, dove non risiede il mollusco: filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte (3).



In un'ampia pentola fate dorare l'aglio tritato finemente nell'olio e aggiungete il peperoncino tritato (4), unite la polpa di pomodoro, salate (attenzione: giusto un pizzico poiché il sugo delle cozze risulterà già molto saporito) e fate cuocere il tutto per cinque minuti (5). Aggiungete le cozze insieme al loro sugo precedentemente filtrato e fate restringere per cinque minuti abbondanti. Pepate e cospargete il tutto con una buona manciata di prezzemolo tritato (6).

Servite le cozze alla tarantina ben calde accompagnandole con le fette di pane pugliese tostate in forno.