ZUPPA DI COZZE ALLA TARANTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze,
- 300 g di pomodori,
- 1 spicchio di aglio,
- peperoncino,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- crostini di pane,
- 1 pizzico di sale.

Lavato e pulite le cozze, poi fatele aprire in una casseruola con un filo di olio.
In ampia padella, unta in precedenza con olio, fate soffriggere uno spicchio di aglio schiacciato e un po' di peperoncino.
Appena l'aglio comincerà a prendere colore, toglietelo insieme al peperoncino e versate nella padella i pomodori pelati e privati dei semi.
Aggiungete un pizzico di sale e lasciate cuocere a fuoco media per circa dieci minuti; poi aggiungete le cozze, insieme al loro sugo ben filtrato.
Spolverate la zuppa con il prezzemolo tritato e servitela nelle scodelle (meglio se di terracotta) con crostini di pane.