ZUPPA DI COZZE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di cozze,
- 400 g di patate,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 cipollotto,
- 1 rametto di timo,
- 6 pomodorini ciliegino,
- brodo vegetale,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Spazzolate molto bene le cozze, privandole dell'eventuale bisso (barba), quindi fatele aprire a fuoco vivo, in 2 cucchiaini di olio caldo aromatizzato con 1 spicchio di aglio intero, leggermente schiacciato.

Appena aperte, sgusciatele e tenetele da parte; conservate anche la loro acqua di cottura filtrata e allungata con tanto brodo vegetale, quanto sarà necessario per ottenere 1 litro di liquido.

In una casseruola, soffriggete 1 spicchio d'aglio in 2 cucchiaini di olio, unite quindi il cipollotto ridotto a rondelle, lasciatelo appassire brevemente poi aggiungete le patate, pelate, tagliate a dadini, il timo e fate rosolare il tutto, prima di versare il litro di liquido preparato.

Insaporite con una macinata di pepe, pochissimo sale, i pomodorini spaccati a metà e fate bollire la zuppa finché le patate saranno quasi cotte; a questo punto unite le cozze sgusciate e terminate la cottura; completate con 1 cucchiaino d'olio crudo, un'altra macinata di pepe e servite la zuppa calda.