Alessandro Borghese Kitchen Sound, un'impepata di cozze... da film

borghese-7-afd712aa

IMPEPATA DI COZZE
TRATTO DA: TRE UOMINI E UNA GAMBA
(Costo € - Tempo 30' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:
2kg cozze già pulite
20 pomodorini datterini
2 spicchi d’aglio
1 peperoncino
1 rametto di prezzemolo
2 cucchiai di aceto
8 fette di pane Pugliese

Preparazione:
Fai scaldare in una padella un filo d’olio e due spicchi d’aglio in camicia.
Versa le cozze e copri con un coperchio.
Dopo qualche minuto, sfuma con 2 cucchiai di aceto.
In una padellina fai tostare il pane tagliato grossolanamente a cubetti.
A parte crea un trito di prezzemolo e peperoncino, e taglia i pomodorini datterini a pezzetti.
Una volta aperte le cozze, spegni il fuoco (togli gli spicchi d’aglio) e preparati ad impiattare.
Servi l’impepata guarnendo con i crostini di pane tostati, i pomodorini e il trito di prezzemolo e peperoncino.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.