

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Zuppa di fagioli e cozze Una zuppa saporita ma diversa!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
120 minuti

Ingredienti

- Cozze - 1 kg
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - un mazzetto
- fagioli - 200 g freschi da cuocere o 1 barattolo di cannellini pronti (o borlotti)
- olio extraverg. - 6 cucchiari
- carota - 1
- sedano - 1 foglia
- cipolla - 1 piccola
- prezzemolo - qualche foglia
- sugo di pomodoro - 6 cucchiari
- sale - q.b.
- acqua - 2 bicchieri
- pane tostato - a piacere
- pasta a piacere - una manciata (conchigliette, ditalini o altro)

Preparazione

Prima di tutto bisogna preparare le cozze. Lavarle e spazzolare ben bene. Cuocerle in un tegame con un filo d'olio, prezzemole e aglio tritati finemente. Per chi piace, si può aggiungere un pizzico di peperoncino e del pepe. Togliere le cozze dai gusci e metterle da parte tenendo anche il liquido di cottura. In un'altro tegame versare un po' di olio e far scaldare leggermente. Tagliare sottilmente la carota, il sedano, il prezzemolo e la cipolla e mettere il tutto a rosolare nell'olio del tegame. Far cuocere per un po' e poi aggiungere il sugo di pomodoro e allungare con l'acqua. Aggiungere i fagioli e le cozze con il loro liquido. Assaggiare, ricordando che le cozze sono già salate ed eventualmente, salare e pepare a piacere! Far cuocere leggermente per amalgamare i sapori. Aggiungere un pugno di conchigliette o ditalini e far cuocere al dente. Spegnerle e lasciar riposare. Tostare delle fettine sottili di pane e servire con la zuppa!

