



Bimby: Sugo alle cozze (o vongole) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

600 gr. cozze pulite (o vongole), ½ spicchio aglio, 5 cl. Olio evo, 200 gr. pomodori pelati, peperoncino, prezzemolo, sale

Inserisci nel boccale l'olio, un poco di prezzemolo, l'aglio e il peperoncino: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Aggiungi i pelati, il sale e cuoci per 5 minuti a temperatura 100 velocità 1. Unisci le cozze e termina la cottura per altri 8 minuti a temperatura 100 velocità 1 e alla fine aggiungi il prezzemolo rimasto. È ottimo per condire spaghetti o linguine.

eCucinando.it