

La pepata di cozze...alla sua maniera



Ingredienti:

Cozze nere freschissime!
(noi abbiamo preso quel
sacchetto dal peso di 3 kg
circa) pepe nero Ariosto
olio, aceto bianco, limone,
prezzemolo e aglio.

1) Pulite bene le cozze, mettetele ad aprirsi in una casseruola molto capiente e chiuse da un coperchio, non appena saranno aperte, trasferitele in una larga padella, aggiungete abbondante prezzemolo, pepe e aglio e aggiungete un mix di limone e aceto bianco.

Saltatele e servitele con un filo d'olio e ciuffetti di prezzemolo ed il sughetto di accompagnamento.