

# ZUPPA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g. di cozze,
- gamberi freschi 700 g.,
- vongole veraci 300 g.,
- polpa di pomodoro a pezzetti 500 g.,
- mezza carota,
- un gambo di sedano,
- 2 spicchi d'aglio,
- vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate le vongole e le cozze.

Poi mettetele in una casseruola con un filo d'olio e i due spicchi d'aglio schiacciati.

Ponete su fiamma vivace finchè si saranno aperte, rigirando di tanto in tanto.

Scartate i molluschi le cui valve non si sono aperte.

Tagliate a pezzetti non troppo piccoli la carota e il sedano, poi fateli appassire in un'altra casseruola con 3 cucchiari di olio, badando di non lasciar colorire il soffritto.

Pulite i gamberi sgusciandoli, ma lasciando attaccata la testa.

Sciacquateli ripetutamente sotto l'acqua corrente quindi uniteli alle verdure e fate cuocere su fiamma bassa per 5 minuti, bagnando con il vino che lascerete evaporare.

Aggiungete le cozze e le vongole con il loro brodo filtrato attraverso un panno di lino.

Unitee la polpa di pomodoro e lasciate sul fuoco per altri 5 minuti, unendo alla fine il prezzemolo tritato.

Servite la zuppa ben calda accompagnandola a piacere con fette di pane casareccio tostato e sfregato con l'aglio.

Condite con pepe macinato al momento.