

ANTIPASTO AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di frutti di mare (cozze, vongole)
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Lavate bene sotto l'acqua corrente tutti i frutti di mare che avete a disposizione (attenzione che si tratti di prodotti veramente freschi; se non ne siete sicuri, sarà meglio optare per quelli surgelati!).

Mettete in un tegame l'olio e l'aglio schiacciato; non appena questo avrà preso colore, unite i frutti di mare e fateli cuocere a fiamma vivace e a recipiente coperto bene aperti, cospargete di prezzemolo tritato, togliete dal fuoco e servite caldissimo.