

COZZE AL VAPORE CON SALSA DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 1000 g di pomodori freschi
- olive nere
- 1 limone
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- pepe

Far bollire le cozze con aglio e prezzemolo.

Intanto preparare la salsa con i pomodori tagliati a dadini, le olive, il succo del limone e dell'olio d'oliva.

Scolate le cozze e disponetele su di un piatto, versateci sopra la salsa ed aggiungete una spruzzata di pepe.