

COZZE CON POMODORI VERDI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 3 peperoni verdi
- abbondante timo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale

Pulite con cura le cozze sotto l'acqua corrente.

Mettetele in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, fatele aprire a fuoco vivo.

Estraete i molluschi dalle valve e teneteli da parte.

Lavate i peperoni, apriteli, eliminate semi e coste bianche, tagliateli a larghe falde.

In una padella con due cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio cuoceteli a fuoco medio per 10 minuti, salate.

Aggiungete i molluschi e mescolando delicatamente fate insaporire per pochi minuti.

Trasferite su un piatto da portata caldo e cospargete con abbondante timo.