

GUAZZETTO DI VONGOLE E COZZE CON CANNELLINI E PANE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di vongole
- 300 g di cozze
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 coste di sedano
- 1 peperoncino
- 100 g di fagioli cannellini
- 2 fette di pane toscano
- 10 cl di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- basilico
- prezzemolo

Rosolare carote, cipolle e sedano, aggiungere i molluschi e farli aprire; versare il tutto in un colapasta conservando l'acqua dei molluschi col peperoncino e i cannellini e infornare il pane cosparso d'olio. Riporre sul piatto il pane e versare sopra il guazzetto, aggiungendo basilico, prezzemolo e olio.