

## MPEPATELLA DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 12 cozze
- pepe
- abbondante prezzemolo tritato
- succo di limone (facoltativo)

Raschiate e lavate le cozze, mettetele in una padella larga, a fuoco vivo, con abbondante pepe appena macinato, e copritele.

Lasciate che si aprano, scuotendo spesso la padella e aggiungendo, verso fine cottura, il prezzemolo. quando le cozze saranno tutte aperte, servitele col guscio e il loro brodo e, a tavola, se lo gradite, spremetevi sopra un po' di succo di limone.