

## ZUPPA DI COZZE E VONGOLE

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di vongole,
- 1000 g di cozze,
- 500 g di pomodori,
- 150 g di olio d'oliva,
- 4 spicchi di aglio,
- pepe,
- abbondante prezzemolo.

In una pentola dopo aver soffritto l'aglio nell'olio si verseranno i pomodori pelati, pepe e dopo pochi minuti le vongole e le cozze.

Coprite subito ed alzate la fiamma.

I molluschi si apriranno ed il sugo si diluirà con l'acqua dei frutti di mare.

Prima di servire aggiungete il prezzemolo tritato.