

## COZZE CON RATATOUILLE DI VERDURE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- 0.50 dado da brodo
- sale
- vino bianco
- prezzemolo
- zucchine (200gr)
- peperoni (500gr)
- 2 cipolle
- mais in scatola (100gr)
- cozze con guscio (1500gr)
- 2 carote
- melanzane (300gr)
- basilico
- 2 porri
- 2 sedani
- pepe nero

### Come si prepara

Tagliare le verdure in piccolissima dadolata.

In una capace pentola mettere l'olio e, quando sarà caldo, aggiungere la dadolata di verdure.

Far rosolare a fiamma alta per pochi minuti perchè le verdure dovranno restare sode.

Far aprire le cozze in una padella con un filo di vino bianco secco e un filo d'olio. Sgusciarle e lasciarne da parte 8 per decorare i piatti.

Aggiungere alle verdure il brodo caldo, ottenuto sciogliendo mezzo dado in 300 ml di acqua, il mais sgocciolato e le cozze aperte.

Cospargere con un ciuffo di prezzemolo e uno di basilico sminuzzati.

Servire la zuppa calda con la decorazione delle cozze tenute da parte.

**Difficoltà: 2**



**Tempo:** 40

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	67 kcal 281 kJ
-------------------	-------------------

## Tags

antipasti caldi, afrodisiaca, occasioni speciali, molluschi, zuppe, new, feste, tradizionale, mediterraneo

