

COZZE E VONGOLE CON PATATE E FUNGHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- 1 aglio
- sale
- prezzemolo
- patate (800gr)
- cozze con guscio (450gr)
- vongole con guscio (450gr)
- aceto balsamico (2ml)
- pepe
- Magia di Funghi Findus

Come si prepara

Sbucciare le patate e tagliarle a fette spesse due centimetri.

Lessarle in acqua salata e leggermente acidulata con l'aceto.

Appassire l'aglio vestito nell'olio caldo, quindi rimuoverlo e aggiungere i funghi.

Salare, pepare e cuocere per 5 minuti a fiamma vivace.

Versare i frutti di mare in una casseruola capace e, a fiamma vivace, farli aprire coprendoli.

Sgusciarli e filtrare il fondo di cottura tenendolo da parte.

Disporre nel piatto le patate, coprirle con le vongole sgusciate, mettere al centro i funghi e irrorare il tutto con il fondo di cottura.

Cospargere di prezzemolo tritato finissimo e servire.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	127 kcal
-------------------	----------



532 kJ

Tags

afrodisiaca, occasioni speciali, feste, mediterranea, primo, piatto unico