

Cozze alla Marinara

Ingredienti per 2/3 persone

1 confezione di **Cozze cilene Iberia 500 g**
1 spicchio d'aglio tritato
gr.100 polpa pomodoro
Olio extravergine d'oliva
Prezzemolo tritato/Peperoncino/Sale

Preparazione:

In una casseruola fate rosolare l'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio tritato e il peperoncino. Aggiungete la polpa di pomodoro e le cozze. Lasciate insaporire e aggiustate con il sale. Servire cospargendo di prezzemolo tritato.

