

Antipasto Ai Frutti Di Mare

Lavate bene sotto l'acqua corrente tutti i frutti di mare che avete a disposizione (attenzione che si tratti di prodotti veramente freschi; se non ne siete sicuri, sar? meglio optare per quelli surgelati!). Mettete in un tegame l'olio e l'aglio schiacciato; non appena questo avr? preso colore, unite i frutti di mare e fateli cuocere a fiamma vivace e a recipiente coperto bene aperti, cospargete di prezzemolo tritato, togliete dal fuoco e servite caldissimo.

Ingredienti

1000 G Frutti Di Mare (cozze, Vongole)
1 Bicchiere Olio D'oliva
2 Spicchi Aglio
2 Cucchiari Prezzemolo Tritato

Note

Preparazione: 30 minuti.