





## ZUPPA DI COZZE E CANNELLINI 500GR

**PREPARAZIONE:** in una padella o in una casseruola antiaderente versatevi un po' d'olio, quindi il prodotto ancora congelato, coprite con un coperchio e cuocete il tutto per 12/15 minuti circa rimescolando di tanto in tanto. Se il prodotto rimane troppo asciutto aggiungete del brodo di pesce o vegetale caldo, aggiustate di sale, pepe o peperoncino.