



Riso, Patate e Cozze

Ingredienti:

300 gr. di riso
500 gr. di patate
1 Kg. di cozze
500 gr. di pomodorini
1 spicchio d'aglio
cipolla, prezzemolo, pepe
olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Lavate e spazzolate bene le cozze in abbondante acqua; ponetele in un tegame, insieme all'aglio tritato, e lasciatele aprire sul fuoco. Eliminate i gusci e filtrate il loro liquido.

Lavate, sbucciate e affettate le patate; con una metà ricoprite il fondo di una teglia, già unto di olio; conditele con pepe, prezzemolo e cipolla tritate.

Ricoprite il tutto con il riso, aggiungete i molluschi, i pomodorini tagliati e le patate rimaste assieme al trito di cipolla e prezzemolo restante.

Pepate e aggiungete un po' d'olio e ricoprite il tutto con acqua oltre a quella di cottura delle cozze. Ponete la teglia in forno già caldo e fate cuocere, a fuoco medio, per circa 45 minuti.