

Riso, patate e cozze



- **Ingredienti:**

1 kg patate
1 kg cozze
500 g riso
200 g pomodori
100 g pecorino grattugiato
100 g cipolla
2 spicchi di aglio
pepe, sale e prezzemolo q. b.

- **Preparazione:**

Tenere il riso a bagno per circa 25 minuti e scolarlo bene.
Tritare l'aglio e il prezzemolo, affettare le cipolle, tagliare i pomodorini a pezzetti.
Ricoprire il fondo di una teglia da forno con uno strato di pomodorini e di cipolle, poi l'aglio e il prezzemolo, sale e olio, una spolverizzata di pepe e di pecorino grattugiato. Distribuire uno strato di patate e uno di cozze con il guscio rivolto verso il basso, spargere sopra il riso e condite con pomodoro, prezzemolo, aglio, un pizzico di sale, pecorino grattugiato e olio. Aggiungere un altro strato di patate, cozze e riso, salare, bagnare con un mestolo di acqua e condire con l'olio rimasto. Infornare la teglia nel forno preriscaldato a 180°C e fare cuocere 35 minuti: se il liquido si dovesse asciugare, unire qualche cucchiaino di acqua bollente alla volta. Sforare e lasciare riposare qualche minuto prima di servire.

Galleria Foto [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)
(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/riso-patate-e-cozze>