

PRIMI PIATTI

Riso al forno con patate e cozze

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

700 - 800 g di riso

cozze

patate

pecorino grattugiato

pomodorini

cipolla

aglio

prezzemolo tritato

pangrattato

olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

- 1 Mettere, in una teglia, dell'olio d'oliva, cipolla, aglio, prezzemolo tritati e dei pomodorini tagliati a metà. Salare e papare moderatamente.



- 2 Cospargere il tutto di pecorino grattugiato e sistemare nella teglia delle patate a fettine, salare nuovamente.



- 3 Far aprire le cozze in un tegame e togliere metà guscio.

Distribuire le cozze sulle patate.



4 Lavare il riso sotto l'acqua corrente e versarlo sulle cozze.



5 Ricoprire il riso con un altro strato di patate condite con aglio, cipolla, prezzemolo tritati, pomodorini ed altro pecorino grattugiato.



6 Cospargere le patate con il pangrattato.



7 Versare in teglia tutto il brodo delle cozze passato al colino ed un po' d'acqua.

