

PRIMI PIATTI

Tagliatelle di riso con le cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Ma quanto ci piace la cucina orientale! Queste tagliatelle di riso con le cozze sono una vera reinterpretazione e fusione della cucina cinese con quella più nostrana. Seguite Luca nella loro preparazione, vedrete quanto è facile stupire i vostri commensali.

INGREDIENTI

TAGLIATELLE DI RISO 300 gr
COZZE 400 gr
CIPOLLE rossa - 1
VINO DI RISO CINESE 100 ml
SALSA DI SOIA chiara - 1 cucchiaio da tavola
SALSA DI OSTRICHE 1 cucchiaio da tè
SALSA DI PESCE ½ cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portatela a bollire. Quando bolle,

spegnete il fuoco e aggiungeteci le tagliatelle di riso, lasciandole in ammollo per circa 6 minuti.



- 2 Nel frattempo, prendete un wok unto di olio extravergine di oliva, aggiungete la cipolla tagliata grossolanamente e fate prendere calore.





- 3** Quando la cipolla incomincia a prendere colore, aggiungete le cozze precedentemente pulite, aperte e sgusciate.



- 4** Sfumate con il vino di riso e proseguite la cottura a fiamma alta.



5 Aggiungete la salsa di ostrica e la salsa di pesce e mescolate il tutto.



6 A questo punto scolate le tagliatelle e aggiungetele al wok; mescolate per farle insaporire.



- 7 Assaggiare il tenore di sale della preparazione, quindi regolatene la sapidità aggiungendo più o meno salsa di soia.



- 8 Proseguite la cottura per circa 1-2 minuti, o fino a quando non vedete più il liquido sul fondo del wok.

Servite le tagliatelle di riso con una spolverata di prezzemolo.