

SECONDI PIATTI

Cozze ripiene

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **cozze ripiene** che vi andiamo a proporre sono buonissime, perché per farcirle abbiamo utilizzato degli ingredienti insoliti, ovvero riso e pinoli. Il risultato è davvero eccellente! Si possono servire come antipasto anche perché sono buonissime fredde e quindi ad esempio stanno benissimo sulla tavola di una cena estiva a base di pesce ad esempio. Preparatene tante perché sono talmente buone che andranno letteralmente a ruba! Farle non è affatto difficile, anzi, seguendo il nostro passo passo riuscirete senz'altro nell'impresa.

Se poi vi piacciono tanto questi frutti di mare vi consigliamo di realizzare anche la ricetta delle cozze

in [barchetta](#), buonissime!

INGREDIENTI

COZZE 1,5 kg

RISO 320 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiaini da tavola

CIPOLLE 2

PINOLI 2 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle cozze ripiene, pulite le cozze, lavatele e grattatele con una spugnetta metallica.

Trasferite le cozze in una casseruola con poca acqua, mettete sul fuoco, incoperchiate e lasciate che si aprano.

Non appena si saranno aperte, togliete la casseruola dal fuoco e mettete le cozze da parte a raffreddare.

Nel frattempo preparate il ripieno: in una casseruola fate rosolare le cipolle con metà dell'olio a disposizione.

Quando saranno rosolate, aggiungete il riso ed i pinoli, insaporite con sale e pepe e fate tostare il tutto.

Mettete da parte il ripieno a raffreddare.

Farcite le cozze con il ripieno di riso e richiudetele aiutandovi con dello spago da cucina.

Disponete le cozze farcite in una casseruola poco profonda, versate l'olio rimanente e l'acqua rimasta nella casseruola dove avete fatto aprire le cozze.

Fate bollire le cozze lentamente fino a cottura del riso.

Servitele fredde.

CONSIGLIO