

SECONDI PIATTI

Cozze ripiene

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

Quanto tempo prima posso prepararle?

Ti consiglio al massimo due ore prima, lasciale comunque in frigorifero.

Quale riso conviene utilizzare?

Puoi usare quello per le insalate.

Con questa tecnica potrei farcire anche altri mitili?

Decisamente sì!