

PRIMI PIATTI

# Riso al forno con patate e cozze

di: *mariabianca*

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 atro 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.

