

PRIMI PIATTI

Teglia barese di patate, riso e cozze

di: *sognomio*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 3 cipolle
- 4 patate
- 20 pomodorini tagliati a spicchi
- 2 kg di cozze già cotte
- 280 g di riso
- 6 cucchiaini circa di parmigiano grattugiato
- poco prezzemolo
- pepe e sale
- 1 filo di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Affettare la cipolla.



2 Tagliare a spicchi i pomodorini.



3 Tagliare a fette sottili le patate.



- 4 Disponete in una teglia con dell'olio e del sale grosso un primo strato di patate, cipolle e pomodorini.



- 5 Coprite con uno strato di cozze.



6 Mettete il riso a crudo sulle cozze.



7 Aggiungete i pomodorini e le cipolle ,spolverizzate con del parmigiano e del prezzemolo.



8 Disponete un altro strato di patate con pomodorini, cipolle e pepe.



9 Completare con le patate e del parmigiano, del prezzemolo, del sale ed un filo di olio.



10 Versate dell'acqua fino a coprire il livello del riso.



11 Infornare a 200°C per circa 45 minuti, fino al completo assorbimento dell'acqua, controllando il grado di cottura del riso ma avendo cura di non mescolare mai il composto.

