

PRIMI PIATTI

# Teglia di patate, riso e cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

RISO (una varietà che non scuoce) - 400 gr

COZZE di Taranto - 1 kg

PATATE medie - 5

PECORINO grattugiato - 50 gr

CIPOLLE medie - 3

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO ciuffo - 1

SEDANO 1 costa

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Lavate ben bene le cozze, sotto l'acqua corrente, strofinando i gusci con una retina di

acciaio ed apritele a mezzo guscio con l'apposito coltello (il guscio senza mollusco va buttato).

Pulite le patate e tagliatele a fette spesse, sbucciate ed affettate le cipolle, tritate il prezzemolo con l'aglio ed il sedano.



**2** Ungete con l'olio una teglia con bordi alti dal diametro di 30 cm circa.

Realizzate degli strati nella teglia iniziando con uno di cipolle, continuando con uno strato di patate, distribuite quindi il trito di prezzemolo sedano ed aglio, uno strato di riso e le cozze con il mollusco rivolto verso il basso.





- 3 Distribuite sullo strato di cozze abbondante pecorino, sale e pepe; ripetete l'operazione fino a riempire lo stampo.



4 Create l'ultimo strato con le patate affettate.

A questo punto riempite la teglia di acqua, distribuite in superficie abbondante pecorino, sale, pepe ed olio.





**5** Infornate la teglia per 40 minuti a 180°C.

Verificate durante la cottura che l'acqua sia sufficiente, in caso contrario aggiungetene la quantità necessaria per terminare la cottura.

