

TIELLA DI RISO E COZZE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Riso Carnaroli gr. 200
Cozze kg. 1
Pomodorini di Pachino gr. 300
Patate gr. 200
Cipolle bianche gr. 30
Pecorino grattugiato gr. 80
Prezzemolo tritato gr. 6
Aglio n. 2 spicchi
Olio d'oliva q.b. - Sale q.b.
Brodo vegetale gr. 750

PROCEDIMENTO

Lavate le cozze, quindi con un coltellino aprite le valve.
Mettete in una teglia uno strato di cipolle

tagliate a fette sottili, cospargetele con la metà del trito di aglio e prezzemolo, disponetevi sopra la metà dei pomodorini e la metà del pecorino. Salate, sistemate nel recipiente uno strato di fette di patate (metà del quantitativo) e distribuitevi sopra il riso dopo averlo lavato.

Sul riso collocate le cozze, cospargetele con il rimanente trito di aglio e prezzemolo, i pomodorini spezzettati e tutte le patate a fette.

Irrorate la preparazione con l'olio e copritela con gr. 750 di brodo vegetale.

Mettete la teglia in forno a 180°, lasciandola sino a cottura del riso.

Si serve anche tiepido.

DIFFICOLTÀ ◆◆◆◆

**riso
facile**

