



RISO, PATATE E COZZE



Ingredienti

1 kg Kg di cozze pulite
250 gr di riso Arborio
250 gr di cipolle bianche
2 spicchi d'aglio
400 gr di pomodori datterini
1 kg di patate
40 gr di pecorino romano grattugiato
100 g parmigiano grattugiato
sale fino

pepe
olio extra vergine d'oliva
prezzemolo
brodo vegetale

Procedimento

In una ciotola aggiustare il riso con l'acqua delle cozze, i pomodori tagliati a pezzetti, prezzemolo e pecorino, aggiungere cipolla tritata e aglio.

Mondare e lavare le patate, tagliarle sottili, condendole con olio e parmigiano. Sistemare le fettine di patate in una tiella, pepare leggermente, aggiungere le cozze e cospargere le stesse con il riso che si sarà idratato per almeno 25/30 minuti.

Ultimare con le patate e rassettare il tutto con le mani, dopo coprire il tutto con il brodo del riso e se serve aggiungere il brodo vegetale. Far riposare per 5 minuti. Terminare con una buona manciata di pecorino, parmigiano e polvere di tarallo. Cucinare per 30 minuti a temperatura di 170°C in forno ventilato.