

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Riso con le cozze

Strawberry · Thursday, January 16th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr riso
- 1 kg cozze
- un barattolo di pelati
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite accuratamente le cozze, togliete la “barba”, lavatele, sgocciolate e disponetele in una padella ampia, a fuoco alto, coperte, quando sono tutte aperte,sgusciatele e filtrate il liquido di cottura, raccogliendolo in una ciotola. In una casseruola, versate un filo di olio e gli spicchi di aglio, pelati e leggermente schiacciati , soffriggete e quando sono dorati, toglieteli e versateci i pomodori tritati e il liquido delle cozze, salate, pepate e lasciate cuocere per 20 minuti. Lessate il riso in acqua salata e scolatelo a metà cottura, versatelo nella casseruola con il sugo, quando serve aggiungete un mestolo di acqua calda, quando è quasi cotto, unite le cozze e il prezzemolo tritato e disponete su di un piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, January 16th, 2014 at 9:23 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.