

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Riso e cozze

Strawberry · Friday, May 24th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 320gr riso
- un kg cozze
- 500gr pomodori ramati
- mezzo bicchiere vino bianco
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le cozze e raschiate con una spugnetta la superficie se sporche, disponetele in un tegame con un filo di olio, bagnate con il vino bianco, coprite e lasciate aprire tutte le valve, togliete dal fuoco, eliminate le valve e filtrate il liquido di cottura. Sbollentate i pomodori in acqua bollente per alcuni secondi, scolateli, togliete la pelle e i semi e tagliate a pezzetti la polpa. In una casseruola, versate un filo di olio e lo spicchio di aglio, una volta soffritto, togliete lo spicchio di aglio, versate la polpa dei pomodori e il liquido filtrato delle cozze, salate, pepate e continuate la cottura per circa 20 minuti. Cuocete il riso in acqua salata, fatelo cuocere per 7 minuti e poi scolatelo e finite la cottura nel sugo preparato, quando il riso è quasi cotto, versate le cozze e fate insaporire per alcuni minuti, versate su di un piatto da portata e cospargete con prezzemolo tritato.

This entry was posted on Friday, May 24th, 2013 at 4:53 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.

