

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Riso patate e cozze

Strawberry · Wednesday, January 14th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

320gr riso

- 400gr patate
- 500gr cozze
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- 30gr pangrattato
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Aperte le cozze con un coltellino, recuperate le valve e alcune lasciatele con la valva, lavate il prezzemolo e tritatelo insieme all'aglio, unite il pangrattato, un filo di olio e mescolate. Pelate, tagliate e fate a fettine le patate. In una pirofila con l'olio disponete uno strato di patate, cospargete con metà del trito di prezzemolo, uno strato di cozze, salate, pepate, coprite con metà del riso, ripetete l'operazione ancora una volta, insaporite con il trito di prezzemolo, un pizzico di sale e pepe, cuocete in forno a 180° per circa un'ora.

This entry was posted on Wednesday, January 14th, 2015 at 7:23 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.