COZZE SERAFINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cozze,
- 300 g di cipolle,
- 200 g di riso lessato,
- una scatola di pomodori pelati,
- 60 g di pinoli,
- un mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe,
- mezzo bicchiere di olio,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Spazzolate le cozze sotto l'acqua corrente e ponetele sul fuoco, in un tegame, senza aggiungere acqua; quando si saranno aperte, estraetele dal recipiente con una schiumarola e tenetele da parte.
Tritate molto finemente le cipolle e mescolatele, in una terrina, con il riso lessato.
Unite i pomodori pelati, sgocciolati e tritati, e mescolate ancora.
Pestate nel mortaio i pinoli e tritate finemente il basilico.
Aggiungete anche questi due ingredienti al composto, poi regolate di sale e di pepe.
Riempite ora le cozze con quanto più impasto possono contenere, richiudetele bene facendo pressione con le mani, quindi disponetele "a raggiera" in una teglia rotonda.
Irrorate di olio, bagnate con il vino bianco e passate in forno caldo per circa 30 minuti.
Si tratta di una ricetta molto appetitosa, che può anche essere preparata in anticipo: le "cozze Serafina", infatti, si possono consumare sia calde che fredde.