INSALATA DI RISO E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso parboiled,
- 1 kg di cozze,
- 100 g di gamberetti sgusciati,
- 1 cipollina,
- prezzemolo tritato,
- timo,
- olio d'oliva,
- aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Lessare il riso in abbondante acqua salata, scolarlo al dente e passarlo sotto l'acqua fredda.
Lavare le cozze e farle aprire in un tegame coperto.
Levare i molluschi e filtrare il fondo di cottura.
Soffriggere in olio la cipollina, unire le cozze con il liquido filtrato e i gamberetti e far insaporire alcuni minuti.
Versare il tutto sul riso e mescolare.
Preparare una salsina con olio aceto, timo, sale e pepe.
Condire il riso e spolverizzare con prezzemolo.