

TIELLA DI RISO, PATATE E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di riso,
- 750 g di patate,
- 1 kg di cozze,
- un ciuffo di prezzemolo,
- cipolla o aglio,
- olio d'oliva q.b.,
- 4-5 pomodori rossi,
- sale q.b.,
- pecorino grattugiato.

Mettete in una teglia le patate a fettine, l'olio, i pomodori a fette, il prezzemolo, la cipolla o l'aglio, le cozze aperte a mano e, per ultimo, il riso.

Aggiungete acqua e infornate per un'ora.

Servite caldo e spolverate con pecorino grattugiato.