RISO, PATATE E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di cozze,
- 400 g di riso,
- 6 patate,
- 3 cipolle,
- 6 pomodori,
- 50 g di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- sedano,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Lavate e pulite bene le cozze, strofinando i gusci con la lana di acciaio o un coltello; poi apritele, aiutandovi sempre col coltellino.

Mondate le patate e tagliatele a fette spesse, lavate e sbucciate le cipolle, poi fate un trito di prezzemolo, aglio ed sedano.

Ungete con l'olio una teglia (30 cm diametro circa), adagiatevi le cipolle, le patate, il trito di odori, il riso e le cozze (con il mollusco rivolto verso il basso), aggiungete il pecorino, un pizzico di sale e uno di pepe; continuando a strati fino ad esaurire gli ingredienti.

Adagiate i pomodori (tagliati a spicchi) sull'ultimo strato e condite con il pecorino, il sale, il pepe e l'olio.

Riempite la teglia di acqua ed infornate per circa 3/4 d'ora a 180 gradi.

Durante la cottura, se necessario, aggiungete altra acqua.