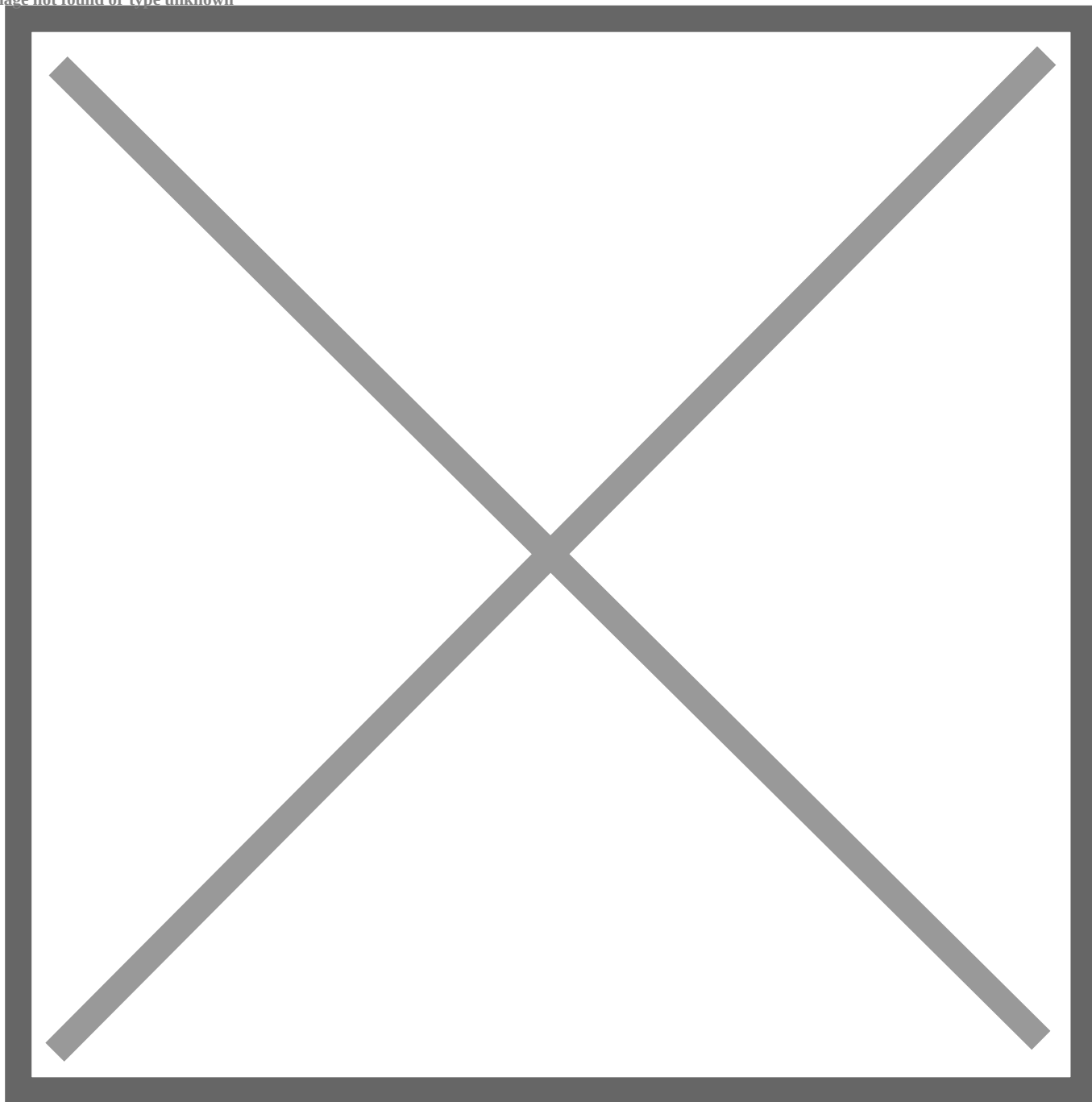


Tiella di riso con patate e cozze

Image not found or type unknown



Ingredienti per 8 persone

- 100 g di riso
- 1 kg di cozze
- 500 g di patate

- 200 g di pomodorini
- 2 zucchine
- formaggio vaccino tipo Grana Padano o Parmigiano-Reggiano
- 1 cipolla bianca
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

Nella prima fase mondare e affettare le patate, condirle con olio extravergine di oliva, formaggio, pepe, sale e prezzemolo. Pulire e aprire a mezzo guscio le cozze; sciacquare e tagliare le zucchine a rondelle. Passare quindi alla seconda fase: in una tiella creare una prima base con olio extravergine di oliva, pomodorini tagliati, prezzemolo, sale, cipolla e una zuccina tagliata; aggiungere sopra le patate, in modo da coprire la prima base creata. A seguire aggiungere uno strato di cozze già pulite e aperte; ricoprire il tutto con uno strato di riso condito seguito da uno strato di zucchine; proseguire formando un ulteriore strato con le patate rimanenti e condire il tutto con pomodorini, prezzemolo, formaggio, sale, pepe e un filo di olio extravergine di oliva. Riempire la tiella con acqua fredda. Mettere in forno alla temperatura di 180° per un'ora circa.