



## PATATE RISO E COZZE

[cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it](http://cucinaetorteggiaconvanna.blogspot.it)



### Ingredienti per 3 persone:

1 sponsale  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo tritato  
pomodori a pezzettoni  
sale  
100 ml di Olio Extravergine d'Oлива Dante  
rodez grattugiato  
2 patate medie  
170 g di riso  
1/2 kg di cozze  
teglia tonda diametro cm 22

### Preparazione:

Fare un trito grossolano di uno sponsale con uno spicchio d'aglio, metterlo nella teglia, prezzemolo, 2 cucchiari di pomodori pezzettoni, un pizzico di sale, 50 ml di olio extravergine d'oliva, una cucchiata di rodez grattugiato. Disporre sopra ordinatamente e in un unico strato, le fettine sottili di una patata media. Mettere 170 g di riso, tenuto precedentemente a bagno in acqua, per circa una mezzoretta. Disporre sopra le cozze a mezza valva (circa 12) e cozze solo mollusco. Mettere le fettine sottili di una patata, disponendole ordinatamente in un unico strato, e condire con prezzemolo tritato, un pizzichino di sale, un cucchiario di pomodori a pezzettoni e una cucchiata di rodez grattugiato, altri 50 ml di olio. Riempire a filo il tutto con acqua. L'acqua non deve superare la pietanza. Infornare in forno statico a 250° per 20' su griglia posta in basso, 10' su griglia posta a metà forno e poi qualche minuto per far fare una leggera crosticina (comunque controllare assaggiando riso e patate!). Servire tiepida!