

Tiella di riso, patate e cozze

Ingredienti per 6 persone

500 gr.di cozze
500 gr.di patate
300 gr.di riso
500 gr.di pomodori maturi
100 gr.di grana grattugiato
3 spicchi di aglio
1 cipolla
1 ciuffo di prezzemolo
8-9 cucchiaini di olio di oliva
sale

Preparazione

Lavate e spazzolate le cozze e fatele aprire in un tegame a fuoco medio. Eliminate le cozze rimaste chiuse sgusciate le altre. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette. Eliminate la buccia dai pomodori e tagliateli a spicchi. Fate un trito con la cipolla, l'aglio e il prezzemolo. Coprite d'olio il fondo di una teglia. Fate uno strato di patate, mettete un pò di trito e un pò di sale, metà dose di riso e metà dose di cozze, altro sale, qualche spicchio di pomodoro e un pò di grana. Spargete il riso rimasto e terminate con uno strato di patate, cozze, pomodori, formaggio e il trito rimasto. Condite con altro olio e unite acqua sufficiente a coprire tutto (circa 750 ml.), coprite con alluminio.

Infornate 20 minuti a 180 gradi, poi togliete l'alluminio e cuocete altri 25-30 minuti. Servite subito.