

RISO CON COZZE E POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 1 kg di cozze,
- 400 g di pomodorini,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato.

Lavate bene le cozze sotto l'acqua corrente, mettetele in un grosso tegame e fatele aprire a fuoco vivo.

Eliminate i mitili che non si sono aperti e sgusciate gli altri; filtrate il liquido rimasto nel tegame e raccoglietelo in una ciotola.

In una capace casseruola con mezzo bicchiere d'olio d'oliva fate rosolare lo spicchio d'aglio, a fuoco vivo per pochi minuti, poi toglietelo e ponete nel recipiente i pomodorini, mondati e passati al setaccio, e il liquido delle cozze, infine regolate di sale e pepe.

Fate lessare il riso per 8 minuti, poi scolatelo e aggiungetelo alla salsa.

Lasciate cuocere alcuni minuti, poi unite le cozze e cuocete per altri 5 minuti a calore medio.

Quando il riso è pronto, cospargetelo con il formaggio grattugiato e servite.