

RISO E COZZE

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di cozze,
- 400 g di riso,
- 1/2 spicchio di aglio,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

Aprite le cozze e passate l'acqua della cottura.

Dorate l'aglio nell'olio, aggiungete il riso, l'acqua delle cozze e 1 bicchiere di acqua bollente.

Salate poco, pepate e mescolate bene.

Aggiungete la metà delle cozze e versate in uno stampo.

Successivamente rovesciate il tutto in un piatto e guarnite con prezzemolo tritato e le cozze rimaste.