

Riso patate e cozze (ricetta della cuoca Nina in collaborazione con Laura)

Sabato 19 Marzo 2022 ore 18:00

INGREDIENTI per 4 persone

- 600 g. di patate
- 200 g. di pomodorini freschi
- 150 g. di riso Carnaroli
- 1 kg. di cozze a metà guscio
- 1 cipolla bianca
- Un ciuffo di prezzemolo
- Formaggio parmigiano q. b. per chi lo gradisce
- Olio e sale fino a seconda del gusto
- 2 o 3 cucchiai di pomodorini a cubetti in barattolo

**La cuoca Nina
ci aiuterà a realizzare la ricetta.**

**Siete invitati tutti: persone Afasiche, Caregiver,
Dottori, Dottoresse, Logopediste, Amici...**

Procedimento

Prima di iniziare è consigliabile accendere il forno al massimo, inoltre se non si trovano le cozze a metà, è necessario farle aprire in un tegame coperto, filtrare il liquido ottenuto e tenerlo da parte.

In una casseruola da forno, fare uno strato di pomodorini freschi tagliati a metà, cipolla bianca affettata sottile, prezzemolo tritato, olio e parmigiano (il sale a seconda del gusto).

Coprire con le patate affettate sottili e sopra formare uno strato di condimento come il precedente.

A questo punto aggiungere le cozze con metà guscio, formando un ulteriore strato
Lavare 150g. di riso Carnaroli, aggiungerci 2/3 cucchiai di polpa di pomodoro a cubetti ed amalgamare bene.

Inserire il riso sopra le cozze, riempiendo bene tutti i gusci.

A questo punto coprire bene il riso con un altro strato di patate e uno dello stesso condimento.

Versare l'acqua delle cozze, fino a metà circa dello spessore del contenuto e infornare.

Far cuocere alla massima temperatura fino a quando inizia a bollire, a quel punto si abbassa e si fa cuocere per circa 45 minuti, ma i tempi possono variare a seconda del forno.

