

## Riso, patate e cozze senza glutine



**Tempo di preparazione:** 120 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti

- Polpa di pomodoro biologica 500g 300 gr
- **Ingredienti**
  - Aglio 1 spicchio
  - Brodo vegetale 1 litro
  - Cozze 500 gr
  - Olio 2 cucchiari
  - Patate 2 grandi
  - Pepe nero q.b.
  - Prezzemolo 1 rametto
  - Riso 300 gr

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## Preparazione

Il **risotto patate e cozze** è molto semplice da preparare: come prima cosa lavate, sbucciate le patate e tagliatele a pezzettini molto piccoli. In una padella fate imbiondire lo spicchio di aglio nell'olio extra vergine di oliva, eliminatelo e fate rosolare le patate per un paio di minuti.

Unite il riso e fatelo tostare per qualche secondo. Aggiungete la [polpa di pomodoro biologica Pomi](#) e il brodo vegetale a poco a poco, controllate sempre che il riso non rimanga asciutto e mescolatelo spesso. Non appena il riso sarà quasi cotto, unite le cozze ben pulite e lasciatele aprire tutte. Condite il riso patate e cozze con il prezzemolo tritato, pepe nero e aggiustate di sale se necessario.

Il riso patate e cozze è finalmente pronto, non vi resta che impiattarlo e gustarlo in tutta la sua bontà, è delizioso!

- *Elena Laudicina*