# Riso, patate e cozze senza glutine




**Tempo di preparazione**: 120 min
**Difficoltà**: Medium

**Ingredienti**

- Aglio: 1 spicchio
- Brodo vegetale: 1 litro
- Cozze: 500 gr
- Olio: 2 cucchiai
- Patate: 2 grandi
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Riso: 300 gr

## 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 Pomì*** 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!

**For this recipe we used:**

Polpa di Pomodoro Biologica 300 gr

