



Grecia - Riso pilaf ai frutti di mare - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

PILAFI ME THALASSINA'

primo piatto - crostacei - molluschi - riso - Grecia

Ingredienti per 6 persone

2 tazze di riso  
300 gr. di cozze  
300 gr. di vongole  
300 gr. di gamberi  
1 spicchio d'aglio tritato  
sale pepe  
prezzemolo tritato  
3 cucchiaini di olio

Raschiare e lavare bene le cozze e le vongole. Eliminare la barba alle cozze. Metterle in una pentola con un filo d'acqua per farle aprire. Lessare i gamberi in acqua leggermente salata, sgocciolarli e mettere da parte la loro acqua. In una pentola scaldare l'olio e imbriondire leggermente il riso insieme all'aglio. Unire i frutti di mare e il prezzemolo e condire con sale e pepe.

Aggiungere ancora 4 tazze dell'acqua di cottura dei gamberi (con altra acqua se necessario), coprire la pentola e cuocere a fuoco lento per 20 minuti.

eCucinando.it