



Bimby: Cozze e riso allo zafferano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

X 4: 300 g di riso a grana lunga, 1,2 kg di cozze già pulite, una stecca di cannella, una grossa presa di zafferano, 3 cipollotti, una testa d'aglio, un mazzo di prezzemolo, 2 lime o limoni, olio, sale, pepe.

Preparazione: Inserire nel boccale 900 g d'acqua salata e posizionare il cestello: 7 min 100Â° vel 1. Nel frattempo disporre sul fondo del varoma i ciuffi del prezzemolo, le cozze, i cipollotti tagliati a metà in lunghezza, l'aglio e la stecca di cannella. Inserire dal foro del coperchio il riso e lo zafferano nel cestello, posizionare il varoma sul boccale: 13 min varoma vel 4. Sgranare il riso sul piatto da portata e decorarlo con le cozze gli aromi di cottura. Irrorare con un filo d'olio, spruzzare con succo di limone (o lime) e servire il piatto caldo o freddo a piacere con una macinata di pepe nero.

eCucinando.it