

PRIMI PIATTI

Teglia con le vongole

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

40 min

CALORIE

513 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Riso semifino padano	300 g
Vongole	1500 g
Pomodorini a ciliegia	400 g
Patate	500 g
Aglio	1 spicchio
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Origano	
Basilico	1 mazzetto
Olio d'oliva	alcuni cucchiari
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulite bene le vongole, scolatele e fatele aprire in un largo tegame, a fuoco vivace, con lo spicchio di aglio e 1/2 bicchiere di vino.
- 2 Toglietele dal tegame, eliminate i gusci e filtratene il liquido di cottura attraverso una garza. Sbucciate e tagliate a tocchetti le patate. Fatele cuocere in abbondante acqua bollente.
- 3 Aggiungete il liquido delle vongole e il riso. Fate riprendere il bollore, abbassate la fiamma e portate a cottura. Scolate il riso e le patate.
- 4 Condite subito con qualche cucchiata di olio, il basilico tritato, l'origano, le vongole, la metà dei pomodorini che avrete tagliato a spicchietti e abbondante pepe.
- 5 Versate il riso in una teglia unta di olio. Sopra, distribuite i rimanenti pomodorini e irrorate la preparazione con un filo di olio.
- 6 Copritela con un foglio di alluminio da cucina e cuocete in forno a 200 gradi per circa 20 minuti.