



Grecia - Cozze ripiene - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

MIDIA GHEMISTA'

secondo piatto - molluschi - Grecia

Specialità di Costantinopoli

Ingredienti per 6 persone

1 kg. di cozze grandi
1 tazza di olio
2 cipolle mezzane tritate
1 tazza di riso
2 cucchiaini di pinoli
2 cucchiaini di uva passa nera
sale pepe

Gettare le cozze con i gusci aperti o rotti.

Sfregare bene con una spazzola dura i gusci chiusi e togliere la "barba". Sciacquarle bene sotto l'acqua e sgocciolarle. Disporle in una pentola con un po' d'acqua e cuocere al vapore fino a che le valve si aprono. Scaldare la metà dell'olio in un tegame e soffriggere leggermente la cipolla. Aggiungere il riso e soffriggere tutto insieme per 1-2 minuti. Versarvi una tazza dell'acqua di cottura delle cozze (se è poca aggiungere altra acqua), sale, pepe, l'uvetta e i pinoli.

Far bollire il composto per circa 5 minuti. Farcire le cozze con questo composto e disporle in una pentola con l'olio restante e 1 tazza e mezzo di acqua calda e far cuocere a fuoco lento fino a che il riso è pronto. Variante: aggiungere al ripieno un trito di prezzemolo e menta.