Risotto di patate e cozze

Ecco un'idea per un sostanzioso piatto estivo. Premetto che non ha nulla a che fare con il riso patate e cozze tipico del Salento, la Tiella. Qui si tratta di un normalissimo risotto che accosta felicemente patate e cozze.

Dosi per quattro persone: 400 gr di riso originario, 250 gr di patate già cotte, 300 gr di cozze già pronte, burro, formaggio grana, aglio, prezzemolo, olio, sale.

Saltare in padella le cozze, dopo averle ben pulite, con olio, aglio e prezzemolo. Sbucciare le patate e tagliarle a rondelle per poi cuocerle in padella con olio, sale e aglio. A fine cottura unirle alle cozze e usare il tutto come base per il risotto. Aggiungere il riso e cuocere a fuoco lento allungando con brodo vegetale. Al termine, a fuoco spento, unire il formaggio grana e il burro. Servire caldo.