Riso con pomodori, patate e cozze

- Ingredienti (2 persone)
- 150 gr. di riso
- 3 patate
- 300 gr. di cozze
- 2 pomodori
- Rosmarino, erba cipollina e prezzemolo q.b.
- 1 cipolla rossa
- brodo vegetale q.b.
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe q.b.
- olio extravergine di oliva q.b.

Disponiamo in una teglia le patate pulite e tagliate con olio, rosmarino, erba cipollina, sale e pepe. Inforniamo a 200 gradi per 15 minuti. Apriamo le cozze in padella con olio e aglio e gambi di prezzemolo, sgusciamole tenendo il sughetto. Doriamo la cipolla affettata in un fondo d'olio. Aggiungiamo il riso, la restante patata tagliata a cubetti piccoli, prezzemolo e mantechiamo fino a cottura con il brodo, filtrato, delle cozze. Affettiamo i pomodori e scottiamoli con olio e sale. Mettiamo il riso negli stampini unti. Su un piatto, facciamo un letto di patate, mettiamo su i pomodori, sformiamo il riso e rifiniamo con le cozze.