

64° Anno

N. <sup>13</sup>.....

# L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE  
FONDATO NEL 1901 - C.C.I.A. MILANO N. 77394

**Direttori: Umberto e Ignazio Frugieue**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28  
**MILANO**

Telefono 723.333

Casella Postale 3549 - Telegr.: Ecostampa-Milano  
Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

NOI DONNE  
VIA DELLA COLONNA ANTONINA 41  
ROMA

11 SET 65

**LUIGI  
VERONELLI**

**riso  
con le cozze**

Per 6 persone: aprite a crudo la quantità necessaria di cozze (o caperezzoli) per ottenere 250 gr. di molluschi. Risciaquate più volte in acqua abbondante, leggermente salata (meglio se acqua di mare) sempre rinnovando l'acqua. Poi metteteli in un tegame di terracotta con 40 gr. di burro, 2 dl. di olio e 2 spicchi d'aglio schiacciato. Appena imbiondisce ritirate l'aglio, aggiungete 1 cucchiata di prezzemolo tritato, le cozze bene sgocciolate e 1 dl. di vino bianco secco. R avvivate la fiamma, fate ridurre il vino alla metà, aggiungete 500 gr. di buon riso, condite con sale, mescolate per qualche istante, aggiungete 1 litro di brodo, mescolate sempre, e man mano che il riso spessisce e asciuga, aggiungete un po' di brodo. Cuocete a calore vivo mescolando assiduamente e ritirate dal fuoco dopo circa 20 minuti. Completate il condimento con 40 gr. di burro e una buona macinata di pepe. Versate nel piatto di portata tenuto possibilmente caldo e servite.

