

Tielle di gaeta (Pizze, focacce, frittate)



Preparazione

Aiutandovi con un'impastatrice, planetaria oppure impastando tradizionalmente, create un panetto di pasta di pane, che lascerete a lievitare almeno un paio d'ore. Dopodichè non dovrete far altro che preparare la farcitura desiderata, tirare la pasta in due dischi, farcire, chiudere bene sigillando i bordi, e infornare a 180 gradi per 30 minuti. Per ciò che concerne la farcitura, la tiella di Gaeta si trova solitamente in diverse versioni. Quella di pesce, che abbiamo preparato noi, si ottiene cuocendo al vapore i calamaretti o polipetti, che poi vanno tagliati a pezzettini. A questi si aggiungono i filetti di pelati, i capperi, le olive, il prezzemolo fresco, il sale, l'olio e il peperoncino, oppure dell'olio al peperoncino.

In alternativa, potete trovare altri tipi di farciture tradizionali: con le cipolle, con scarola e baccalà, con alici o sarde oppure con ricotta e spinaci.

Consigli

Scolate bene tutti gli ingredienti dalle loro acque, altrimenti la pasta risulterà inevitabilmente bagnata.

Curiosità

Sembra che la tiella di Gaeta affondi le sue origini in epoca borbonica. Il nome tiella, come avviene per la famosa tiella barese, non è legato al tipo di preparazione ma alla teglia nella quale essa viene cotta.

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina "00" 350 grammi

Farina di semola rimacinata di grano duro 150 grammi

Lievito di birra 15 grammi

Olio extra vergine di oliva (3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva)

Acqua 200 millilitri (tiepida)

Sale (un cucchiaino raso di sale)

Miele (un cucchiaino da caffè di miele)

Pomodori pelati 400 grammi

Capperi

Olive nere

Prezzemolo

Sale

Olio extra vergine di oliva

Peperoncino

Ripieno

Calamaretti 700 grammi