

Tiella alla barese *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Private le cozze della barba e spazzolate bene i gusci, quindi lasciatele in acqua fresca mezz'oretta sciacquandole un paio di volte. Nel frattempo mettete a bagno il riso in acqua fresca: questa operazione lo priverà dell'eccesso di amido. Stesso discorso anche per le patate, opportunamente pelate e tagliate a fette non troppo sottili. Sbucciate e tagliate a fette anche le cipolle e i pomodori. Preparate quindi un trito a base di aglio e prezzemolo. Scolate le cozze e mettetele sul fuoco in una casseruola con coperchio, senza bisogno di aggiungere altro: dopo 5 minuti esse si saranno aperte. Private le cozze della metà del guscio dove non c'è il mollusco. Ungete leggermente una pirofila. Fate uno strato di patate, uno di cipolla, uno di pomodori, quindi spolverizzate con il trito di aglio e prezzemolo, salate, pepate e date un giro di olio extravergine di oliva. Disponete tutte le cozze con il mollusco rivolto verso l'alto. Se dovessero avanzarvi delle cozze, privatele del guscio ed aggiungetele ugualmente. Coprite con il riso andando a colmare tutti gli spazi e riempiendo i gusci. Salate ancora un pò, ma senza esagerare: tra poco aggiungerete il liquido delle cozze, che è già abbastanza salato naturalmente. Terminate quindi con i restanti ingredienti, mettendo cipolla, pomodori e patate. Terminate con una generosa spolverizzata di pecorino, che se gradite potete anche aggiungere all'interno della vostra tiella mentre la componete. Ora filtrate il liquido di cottura delle cozze ed aggiungete acqua o brodo vegetale sino ad arrivare a 500 ml. Versate il tutto nella vostra pirofila, ed infornate a 200 gradi per 40 minuti + 15 minuti di riposo. Servite.

Consigli

Lasciate a bagno il riso e le patate prima di usarli per la vostra tiella: perderanno l'amido in eccesso ed eviteranno che il piatto finito assuma un aspetto colloso. Altro consiglio: molte ricette consigliano di aprire a crudo le cozze, procedura che vi sconsigliamo perchè solo con l'apertura delle cozze sul fuoco è possibile vedere quali cozze si aprono e quali non si aprono. Ovviamente queste ultime sono da scartare perchè non sono buone, e questo è un buon trucco soprattutto se a tavola avrete anche dei bambini. Aprendole a crudo invece non è possibile identificare quelle da scartare. Altro consiglio: poichè questa ricetta prevede che i gusci vadano in cottura con gli altri ingredienti, va da sè che devono essere perfettamente puliti.

Curiosità

Per certi versi, vi sono delle somiglianze tra la paella e la tiella: in entrambi i casi, i nomi derivano dalla padella in cui vengono preparate, con tiella che sta ad indicare

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Cottura 60 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

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

Patate 500 grammi

Riso 300 grammi (tipo roma)

Cozze 1000 grammi

Aglio 1 spicchio

Cipolle 500 grammi

Prezzemolo (un bel mazzolino di prezzemolo)

Olio extra vergine di oliva (q.b.)

Pomodori 500 grammi

Pecorino (una manciata di pecorino grattugiato)

Pepe

Sale

proprio padella.