

TIELLA ALLA BARESE – RISO PATATE E COZZE



Ingredienti per 4 porzioni:

- 150 g di riso Arborio
- 1kg di patate
- 500 g di cozze nere tarantine
- 2 zucchine
- 1 cipolla fresca media
- 300 g di pomodorini rossi
- 70 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 0,8 dl di olio extra vergine di oliva
- Sale e pepe

Ammollate il riso per 10 minuti in acqua fresca. Pelate e affettate le patate. Pulite le cozze e apritele a crudo, facendo leva con la punta di un coltellino e lasciando una valva attaccata. Lavate le zucchine e tagliatele come le patate. Affettate la cipolla e tagliate i pomodorini a metà.

Versate metà dell'olio in una teglia dal diametro in 26 cm, preferibilmente in terracotta, unite metà della cipolla affettata e qualche pomodorino. Disponete sopra un primo strato di patate con qualche fetta di zuccina e condite con una spolverata di pecorino, sale e pepe. Posate sopra le cozze con in frutto verso l'alto, l'aglio tritato e il riso. Completate con uno strato di patate, le zucchine e condite nuovamente con il sale, pepe, pecorino, prezzemolo tritato, cipolla e pomodorini.

Irrorate il tutto con l'olio rimasto, aggiungete acqua fino a metà altezza della teglia e fate cuocere in forno a 170°C per 45 minuti, finché la superficie non sarà ben tostata e croccante. Servite caldo.

www.vieniabitonto.it

