

TIELLA BARESE

INGREDIENTI (per una teglia di 24 cm di diametro e per 4/6 persone)

500 g di Cozze con il mezzo guscio e già aperte a crudo

500 g di Patate (pasta gialla)

2 spicchi di Aglio pelati e sfilettati

300 ml di Acqua

300 gr di Riso carnaroli (o varietà Roma o Arborio)

5-6 pomodorini (a grappolo oppure, d'inverno, usare quelli detti "al filo")

½ Cipolla bianca (o dorata) mezza

½ Zucchina piccola (solo se di stagione)

50 gr di Pecorino (o parmigiano) grattugiato

30 g di Pangrattato

Prezzemolo foglioline di 2-3 gambi

Sale e pepe q.b.

Olio di oliva extravergine 5 cucchiari

PROCEDIMENTO

Step 1

Pulire le cozze, privandole del bisso e strofinandone bene i gusci con una paglietta d'acciaio. Aprirle a crudo, raccogliendo il loro liquido e lasciando il frutto con la valva a cui è attaccato, scarnendolo un poco senza staccarlo.

Mettere il riso a bagno in acqua tiepida con tre pizzichi di sale fino e condirlo con un giro d'olio appena avrà assorbito l'acqua.

Sbucciare e tagliate a fette le patate (non devono essere nè sottili e nè doppie), la cipolla e la mezza zucchina; pelare l'aglio e tagliare qualche fogliolina di prezzemolo, quindi comporre la tiella.

Step 2

Ungere bene il fondo del tegame cospargendolo con olio, mettere sul fondo poche fettine di cipolla, prezzemolo, pecorino grattugiato, l'aglio pelato sfilettato sale e pepe.

Distribuire nella teglia le patate tagliate a fette, a seguire qualche rondella sottile di zucchina; salare, pepare e spolverare con aglio, prezzemolo, pecorino, e un generoso giro di olio, quindi disporvi ordinatamente in un unico strato le cozze (con il mezzo guscio verso il basso e il frutto in alto).

A questo punto, dopo aver spolverato di pepe, aglio e prezzemolo, con le mani, come se si stesse seminando, spargere il riso dentro le cozze.

Sullo strato di riso aggiungere un po' di acqua delle cozze filtrata, condire con un po' di cipolla, pomodorini sfilettati, pecorino, prezzemolo, sale, pepe e olio.

Infine completare con un ultimo strato di patate (possibilmente un po' più sottili di quelle che vanno sul fondo), pomodorini sfilettati, pecorino, prezzemolo e aglio rimasti, sale, pepe e olio.

tiella da infornare

Step 3

Dal bordo del tegame versare il liquido delle cozze che avevamo tenuto da parte dopo averlo filtrato dalle impurità con un colino a maglie strette, aggiungendo altra acqua salata se occorre (di solito serve), sino a lambire lo strato superiore di patate.

Fare un ultimo generoso giro d'olio e un'abbondante spolverata di pecorino prima di procedere alla cottura.

Mettere la teglia coperta sul fornello a fiamma media fino a far prendere il bollore mentre si preriscalda il forno a 220°-250° C.

Togliere dal fuoco, coprire con carta forno e alluminio e infornare per circa 30 minuti, quindi abbassare la temperatura a 180°C e terminare la cottura a tegame scoperto per circa 35-40 minuti, fino a doratura.

Se vi piace la crosta croccante proseguire con 5 minuti massimo di funzione grill, comunque prima di spegnere il forno controllare con una forchetta le patate, se sono cotte spegnere il tutto oppure continuare la cottura.

Coprire il tegame con un canovaccio e lasciar intiepidire, prima di servire.

TIELLA BARESE

INGREDIENTS

- 500 g of mussels with the half shell and already opened raw
- 500 g of potatoes (yellow flesh)
- 2 cloves of garlic, peeled and filleted
- 300 ml of water
- 300 g of Carnaroli rice (or Roma or Arborio variety)
- 5-6 cherry tomatoes (clustered or, in winter, use those called "al filo")
- ½ Half white (or golden) onion
- ½ small courgette (only if in season)
- 50 g of grated Pecorino (or parmesan).
- 30 g of breadcrumbs
- Parsley leaves of 2-3 stems
- Salt and pepper to taste
- Extra virgin olive oil 5 tablespoons

Cooking time: 1:30 hours

PREPARATION

Baking pan of potatoes, rice and mussels
Slice thinly the onion. Cut the tomatoes into slices. Cut the potatoes into thin slices. Arrange in a baking pan, adding olive oil and salt, a first layer of potatoes, onions and tomatoes. Cover with a layer of mussels. Arrange the slices of meat on a cutting board and beat them with a meat mallet until they are thin. Fill the rolls: rub with a clove of garlic, place a slice of bacon, sprinkle with grated Parmesan cheese, parsley, salt and pepper. Wrap the meat in on itself to form the rolls and close with a toothpick. Pour into a saucepan the chopped onion and brown it, add the rolls and brown them. At this moment , add the white wine, let it sublimate and add the tomato sauce that should not be too dense. Cook for about an hour and if the sauce should thicken too much cooking time, add some water.