

Riso patate e cozze



Da anni cerco, provo e ritento ricette su ricette per questo buonissimo piatto della tradizione pugliese, barese per la precisione.

Finalmente posso dire di aver trovato l'incastro giusto e i giusti trucchetti per poter ottenere una buona versione di questo sformato.

Questo grazie soprattutto alla mia amica "signora" di Bari vecchia, come dice lei, che dopo aver subito per anni il mio stalkeraggio per farmi dare la ricetta, ha finalmente deciso di farsi spiegare bene tutto step by step dalla mamma!

Ve la racconto subito...

Ingredienti:

- 500 g Cozze
- 500 g Patate
- 300 gr Riso meglio se carnaroli
- 3 Pomodori
- 1 cipollotto e mezza cipolla bianca
- 50 gr di Parmigiano reggiano o pecorino romano grattugiato
- Sale
- Pepe
- Olio Evo 5 cucchiaini

Procedimento:



La prima cosa da fare è mettere a bagno in acqua fredda il riso, in modo da ammorbidirlo e prepararlo alla cottura in forno.



Intanto passo a lavare e tagliare i pomodori e il cipollotto, lascio da parte in un piatto.



Passo ora alle cozze, le faccio aprire in padella al naturale, coperte da un coperchio.

Appena si aprono le tolgo dal fuoco, una parte minima le sguscio, alla restante parte tolgo la metà del guscio

vuoto e metto da parte.



Bene preparati tutti gli ingredienti, rimane solo da assemblare la teglia per andare in forno.

Inizio allora a comporre i vari strati, intervallando pomodori, patate e cozze, continuando così fino a terminare gli ingredienti.



sull'ultimo strato ripongo le cozze a testa in giù, altrimenti rischio di farla seccare troppo in cottura, finisco lo strato spolverando con il formaggio grattugiato e via in forno a 200° per circa 1 ora.

Pronta finalmente ci sono riuscita, ed è buonissima la "tiella della signora"!!! ☐

