

## Qucina / dal mondo Riso al forno alla barese (Tiella barese)

Author : Josie

Date : 23 luglio 2014



Ue ue, lettori e lettrici di PaginaQ, siamo ad un'altra puntata della rubrica di Qucina dal mondo... Oggi ci immergeremo in una nuova avventura all'insegna di un piatto della nostra cara Italia. Come avrete capito dal mio saluto, siamo in una regione del Sud che è il crocevia marittimo e terrestre fra oriente e occidente e chissà quante volte ci siete andati in vacanza o lo avete immaginato come meta delle vostre ferie. Ebbene si siamo in Puglia precisamente a Bari.

La cucina pugliese è semplice, legata ai frutti della terra e dai sapori incontaminati. Una specialità di cui i baresi vanno fieri è la cosiddetta "Tièdde de patàne, rise e ccozze. Da un lato il termine "tiella" significa semplicemente teglia dall'altro il suo appellativo si identifica anche nel metodo di cottura.

Questo è un piatto estivo poco laborioso e gustoso. Vi lascio una piccola introduzione degli ingredienti nel dialetto barese.

*Se pigghie nu chile de cozze ggnore, nu quinde e nnu dègeme de granerise, miinze chile de pemedùre appise, miinze chile de patane, dò cepodde grosse, trè checchiàre de fremmagge romane o pegherine grattate, iègghe d'auuì, na bbèlla ciòffe de pedresine, sale e ppèpe.*

### Ingredienti

500 gr di cozze freschissime  
300 gr di pomodori rossi  
150 gr di riso Arborio  
1,5 kg di patate  
70 gr di pecorino grattugiato  
1 spicchio d'aglio  
6 cucchiari di olio evo  
un ciuffo di prezzemolo  
sale e pepe q.b

### Procedimento

Innanzitutto lavate bene le cozze sotto l'acqua corrente, usando una spazzola dura, poi con l'aiuto di un coltellino apritele a crudo lasciando il mollusco in una delle valve.

Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fette sottili. Da parte fate un trito di aglio e prezzemolo. Ungete una teglia larga e bassa e fate il primo strato con la cipolla tagliata ad anelli, cospargetele di aglio e prezzemolo, poi mettetevi sopra metà dei pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati e il pecorino grattugiato. Sistemate sul formaggio metà delle fette di patate, poi fate uno strato con tutto il riso, precedentemente lavato.

Su questo collocate le cozze e sopra spargetevi il restante trito di aglio e prezzemolo, i pomodori e le fette di patate rimaste, salandole. Per finire irrorate la preparazione con abbondante olio, poi versate su tutto mezzo litro di acqua fredda (se avete aperto le cozze sul fuoco, usate anche l'acqua emessa in cottura e filtrata).

Mettete la teglia nel forno già caldo a 180 gradi e lasciatevela per 40 minuti.

Ricordatevi di salare e pepare tra uno strato e l'altro.

Beh ..non mi resta che augurarvi buon appetito..Gnam gnam!!!

Alla prossima,

J.