

PRIMI PIATTI

Tiella barese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Con la ricetta di oggi ci immergiamo nella ricca cultura gastronomica della Puglia con la **Tiella Barese**, una [torta salata](#) rustica che racchiude in sé i profumi e i sapori autentici del Mediterraneo e che puoi facilmente cucinare anche in casa.

La **tiella barese** è un matrimonio perfetto di **riso, patate, cozze freschissime e pomodori**, magistralmente **disposti a strati e cotti al forno** in una "tiella" di terracotta, il tipico tegame che da il nome alla ricetta.

La **Tiella Barese** è un piatto unico perfetto per ogni **occasione**, da un pranzo in famiglia a una cena con gli amici. La semplicità di esecuzione, rende

la ricetta della tiella barese con le cozze adatta anche a chi è alle prime armi in cucina, quindi cosa aspetti a metterti ai fornelli?

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Polipetti affogati](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

[Pasta con cime di rapa e salsiccia](#)

[Spaghetti all'assassina](#)

[Seppie ripiene](#)

COSA SERVE PER PREPARARE LA TIELLA BARESE

COZZE 500 gr

PATATE 500 gr

POMODORI RAMATI 400 gr

RISO CARNAROLI 300 gr

PECORINO GRATTUGIATO 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

CIPOLLA 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

COME FARE LA TIELLA BARESE

1 Ecco le istruzioni per cucinare in casa la tradizionale tiella barese, per prima cosa devi pulire e preparare le cozze, procedi in questo modo: con un coltellino elimini tutte le escrescenze dai gusci esterni, se ti rimane più comodo poi strofinarle energicamente con una spugnetta di ferro.

Metti le cozze pulite in un tegame, chiudi con il coperchio e accendi il fuoco, nel giro di qualche minuto le cozze si apriranno, quelle che rimarranno chiuse sono da buttare.

Elimina e stacca il mezzo guscio in cui non è attaccata la cozza, infine elimina il bisso, quella sorta di ciuffo che si trova attaccato al frutto di mare, cercando di non rovinarla.

Con un colino a maglia fine, filtra l'acqua di cottura delle cozze e tieni da parte.





2 Terminata l'operazione di pulizia delle cozze, iniziamo ad assemblare la tiella

barese. Prendi un tegame, la tradizione vuole sia di coccio, la "Tiella", versa sul fondo un filo abbondante di olio extravergine di oliva e la cipolla tagliata a fettine sottili.

Sopra la cipolla crea uno strato di fettine di patate sottili, sovrapponele leggermente e insaporisci con una presa di sale.

Distribuisce le fettine di pomodoro tagliate allo spessore di circa mezzo cm, aggiungi ancora una presa di sale, il prezzemolo e l'aglio tritato finemente e infine metà del pecorino. Il pecorino è facoltativo.







3 Aggiungi alla tiella uno strato di cozze, posizionandole una accanto all'altra. Copri le cozze con il riso crudo e di nuovo patate, sale, pomodori, prezzemolo, aglio e, se ti piace, il pecorino.

Finisci con un filo di olio. Aggiungi l'acqua rilasciata dalle cozze, filtrata, stando attenti a non bagnare in superficie, aggiungendola da un qualche angolo aperto.

L'acqua deve arrivare fino all'altezza delle ultime patate, se l'acqua delle cozze non dovesse bastare, aggiungi semplice acqua.

Inforna la tiella barese in forno statico a 200°C lascia cuocere per circa 60/70 minuti, nel ripiano centrale del forno. La tiella barese è pronta quando l'acqua si sarà asciugata quasi completamente e in superficie si sarà formata una crosticina compatta e dorata.

Lascia riposare un'ora e poi servire, la tiella barese buona calda ma anche fredda.



