

RISO PATATE E COZZE

Teresa Cazzato, Pediatra di Famiglia di Taranto



Ingredienti: 1 Kg. di Cozze, 1 Kg. di Patate, 400gr. (circa) di riso, 200 gr. di Formaggio Pecorino grattugiato, 100 gr. di Pane grattugiato, 1 Cipolla, 6-7 Pomodori perini o ciliegino, una manciata di Prezzemolo tritato, Olio extravergine d'oliva, Pepe, Sale q.b.

Lavare e pulire raschiando bene le cozze, dischiuderle a crudo con una leggera pressione, usando un coltello piccolo con la punta arrotondata, mettere da parte il loro liquido filtrato con un garza e la metà dei gusci pieni. Pulire le patate tagliandole a fettine abbastanza sottili, la cipolla tagliata e affettata, tritare il prezzemolo e versare il tutto in una coppa unendo il formaggio pecorino, l'olio, il pepe, il sale e mescolare il tutto. In una terrina, ben unta di olio, disporre stratificando parte del composto mescolato, il riso, metà delle cozze, il secondo strato del composto, la restante parte delle cozze e finire con lo strato di pomodorini e pangrattato. Versare il liquido delle cozze e un po' d'acqua fino a coprire la terrina per metà della sua altezza. Far cuocere per metà tempo (½ ora circa) sul gas con la terrina coperta da carta forno o da un coperchio, successivamente togliere la carta forno o il coperchio e mettere in forno ben caldo a 200°C per un'altra ½ ora circa. Servire com e piatto unico ben caldo.

Qualche notizia: questa specialità barese basata sul riso può esser paragonata alla paella (segno della dominazione spagnola del 1600), ma il modo barese di condire differisce considerando che si adoperano ingredienti tradizionali della zona di Bari. Molti conoscono questa pietanza con il termine *tiella* derivante dalla parola *tieèd* che, in dialetto barese, significa *tegame*. Difatti, tutto il cibo da preparare è sapientemente sistemato in ampi tegami da metter in forno prima di rifinire ulteriormente il condimento.