



Tiella di patate, riso e cozze (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

primi piatti - cozze - patate - Puglia

un filo d'olio nella teglia tanto per cominciare, poi distribuisco le patate a fette non troppo spesse, diciamo 1/2 cm... condisco con aglio, prezzemolo e cipolla bianca tritati, un pizzico di sale, pepe, cozze fresche aperte rigorosamente a mano, riso Arborio o Ribe, comunque quello per minestre, poi ancora patate a fette, di nuovo cipolla e prezzemolo.

Aggiungo fettine di zucchina, qualche pomodoro pelato, ancora cozze, formaggio grattugiato, meglio se pecorino, un filo d'olio, pepe e l'acqua delle cozze filtrata... infine ricopro di acqua a filo delle patate e inforno a 200° per circa 1ora e 20 minuti o comunque finchè le patate non sono cotte.

Il riso assorbe tutta l'acqua e quindi il piatto non deve risultare brodoso... controllare di tanto in tanto e se occorre aggiungere ancora poco per volta acqua... non metto troppo sale perchè con le cozze potrebbe risultare salato...

per quanto riguarda le quantità, spiacente, ma io vado ad occhio... fai conto che per 4 persone peso 200 gr di riso e circa 4 patate, con 1/2 kg di cozze...

