**LA TIELLA DI RISO PATATE E COZZE**

**Storia del piatto**

La tiella è un piatto che prende il nome dal tegame in terracotta utilizzato per la cottura, ideale per le cotture in forno in quanto diffonde uniformemente il calore che poi mantiene a lungo. Un tempo questo piatto era legato alla necessità di sfamare la famiglia al ritorno dal lavoro nei campi, mettendo a cuocere insieme tutto ciò che si riusciva trovare in casa. Il piatto, infatti, non nasce intorno a regole fisse ma da un accostamento confuso di verdure, patate e ortaggi in strati sovrapposti spolverati di formaggio e conditi con olio d'oliva

La ricetta nasce con almeno due varianti, una barese con il riso ed una tarantina senza. La presenza del riso si deve presumibilmente a due fattori: subito a nord di Barletta, dove ora vi sono le saline di Margherita di Savoia, esisteva il lago di salpi, vicino al quale vi erano delle risaie. Inoltre poichè il porto di Bari è sempre stato un centro di transito delle merci provenienti dal nord e dirette ai mercati orientali; una parte di queste merci, tra cui il riso, restava sul territorio. Con il miglioramento dei mezzi di trasporto in seguito troveremo il riso anche nella versione tarantina.

Un’altra nota: le tielle prevedono come base fondamentale la presenza di ortaggi, con l’aggiunta di una fonte di proteine nobili. Le cozze (soprattutto a Taranto) sono sempre state una fonte sempre disponibile ed economica di tali proteine.

**LA TIELLA DI RISO PATATE E COZZE**

**Ricetta**

Ingredienti per 4 persone:  
1 kg di cozze tarantine freschissime,   
1 cipolla bianca,   
400 g di patate,  
250 g di riso,   
prezzemolo, sale e pepe  
2 spicchi di aglio,   
formaggio pecorino grattugiato,   
500 g di pomodori ciliegini,   
1 zucchina di media grandezza  
pane grattugiato e olio d'oliva extravergine.

**Procedimento:**

Pulire le cozze tenendole sotto il getto dell'acqua, strofinandole con uno spazzolino duro. Successivamente con un coltello a lama sottile ed affilata, apritele a mezzo guscio. Eseguite questa operazione in modo da raccogliere il liquido contenuto nei molluschi.   
Lavare il riso sotto l’acqua corrente.

Sbucciare le patate e tagliatele a fette non troppo sottili e immergetele in una ciotola d’acqua fredda.Tagliare i pomodorini a metà. Pelare e affettare anche le cipolle e la zucchina.

Fare un trito aromatico con il pecorino, il prezzemolo e l’aglio tritati, il sale e il pepe.  
Irrorare con olio extravergine il fondo della tiella e coprirlo con uno strato di cipolle, zucchine e pomodorini e sistematevi sopra circa la metà delle cozze. Spargere il riso sulle cozze e condirlo con il trito aromatico, continuare con uno strato di patate e ricominciare daccapo fino ad esaurimento degli ingredienti, tenendo presente che l'ultimo strato deve essere di patate e trito aromatico.

Filtrate il liquido delle cozze con un colino foderato di garza per eliminare le impurità e versatelo nel tegame, finite di ricoprire con acqua, infine irrorare con olio. Mettete la tiella nel forno preriscaldato a 180°, coperta per circa 30 minuti. Se necessario, aggiungere altra acqua. Quindi scoprire e terminare facendo ben rosolare la superficie. Servire tiepida