

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 60 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Bassa	



Il riso patate e cozze è una variante del celebre piatto barese: la tiella. Questa ricetta non prevede l'uso dei pomodori, ma è ugualmente saporita. Il riso patate e cozze non è un piatto laborioso e la cottura lenta, insaporita dal liquido delle cozze, rende questo piatto molto gustoso. Il riso patate e cozze è una pietanza adatta ai mesi estivi, comodo da preparare il giorno prima, può essere servito anche come piatto unico.

Ingredienti

» Acqua 300 gr	» Patate 500 gr
» Aglio 1 spicchio	» Pepe q.b.
» Cozze 500 gr	» Prezzemolo 25 gr
» Olio extravergine d'oliva q. b.	» Riso carnaroli 300 gr
» Pangrattato 50 gr	» Sale q.b.
» Parmigiano Reggiano 50 gr	

Preparazione



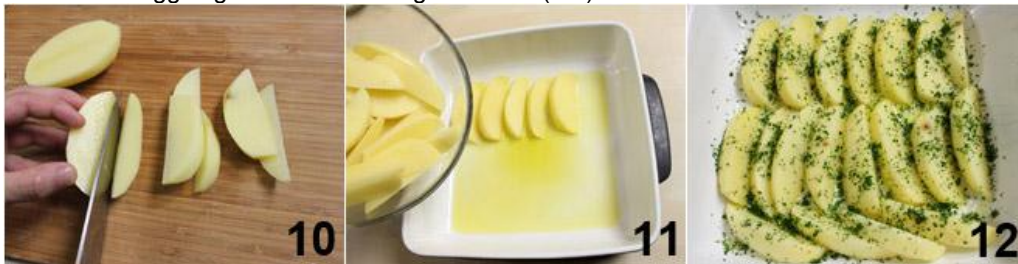
Per preparare il riso patate e cozze, iniziate a pulire le cozze: staccate il bisso da ogni cozza (1) e eliminate le eventuali impurità sul guscio aiutandovi con una lana d'acciaio (2). Per vedere nel dettaglio la pulizia delle cozze, [cliccate qui](#). Con un coltellino apritele, iniziando dalla punta e compiendo un giro seguendo il bordo del guscio della cozza (3), facendo attenzione a raccogliere in un contenitore il liquido che fuoriesce.



Portate il mollusco dalla valva superiore a quella inferiore e staccate la valva vuota (4-5). Filtrate il liquido fuoriuscito con un colino a maglie sottili e mettetelo da parte (6).



Preparate ora la panatura: tritate finemente l'aglio e aggiungetelo al pangrattato (7), tritate il prezzemolo e aggiungetene metà al pane grattugiato mescolate e aggiungete l'olio extravergine d'oliva (8-9).



Pelate le patate e tagliatele a spicchi (10). Prendete una pirofila quadrata da 23 cm e ricoprite il fondo con l'olio extravergine d'oliva e adagiate le patate (11), salate e pepate e aggiungete una spolverata di prezzemolo (12).



Proseguite con uno strato di cozze (13), spolverate con il parmigiano e continuate aggiungendo il riso crudo (14). Unite ora il liquido delle cozze che avete tenuto da parte (15), avendo cura di irrorare tutta la pirofila.



Proseguite con un altro strato di patate, cozze e riso, aggiungete una spolverata di prezzemolo, salate e pepate e completate lo strato con il pangrattato (16). Aggiungete delicatamente l'acqua, da un lato della pirofila, fino ad arrivare appena sotto alla panatura (17). Completate con un filo d'olio e infornate il riso patate e cozze, nella parte più bassa del forno, a 180° per 60 minuti a forno statico. La superficie dovrà risultare ben dorata e il vostro riso patate e cozze sarà pronto per essere gustato!

Consiglio

Potete provare anche la versione originale della tiella barese, con l'aggiunta del pomodoro e della cipolla. Trovate [qui](#) la ricetta! Se preferite un tocco più saporito, potete sostituire il parmigiano con del pecorino romano. Se non riuscite ad aprire le cozze crude potete lasciarle sul fuoco per due minuti, in modo che il guscio si apra facilmente, e procedere come indicato nella ricetta!

Conservazione

Conservate il riso patate e cozze in frigorifero, in un contenitore con il coperchio, al massimo per un giorno. Poi fatela intiepidire prima di servirla.