

## Tiella alla foggiana

### ***Ingredienti*** *Per 4 persone*

- 1kg di patate
- 500g di baccalà
- 500g di funghi freschi
- cipolle
- pomodori
- prezzemolo e aglio
- origano e sale
- olio extravergine d'oliva
- mollica di pane raffermo
- formaggio pecorino grattugiato



**Preparazione:** ungere con olio d'oliva il fondo di una tortiera del diametro di circa 30 cm e adagiarvi uno strato di cipolla affettata a cerchi dello spessore di mezzo cm. proseguire con patate tagliate a tocchi (per farle insaporire condirle in precedenza in una terrina con olio e sale, mescolandole); tra i pezzi di patate inserire pezzi di baccalà già tenuto a bagno e funghi cardarelli o comunque a polpa sostenuta tipo pleurotus.

Condire lo strato così ottenuto con qualche pezzetto di pomodoro tagliato, prezzemolo, aglio, mollica di pane, pecorino grattugiato, sale, origano, olio d'oliva e poca acqua, considerando che patate, funghi e pomodori emettono la propria (se ne occorrerà altra si potrà aggiungerne durante la cottura).

Mettere la tortiera nel forno già caldo (200°) e ritirarla quando la superficie è imbiondita e croccante, dopo tre quarti d'ora circa.

Attendere un poco prima di servirla.