

Tiella tarantina

Ingredienti

Per 4 persone

- 500g di patate
- 500g di pomodori
- 1kg di cozze
- 300g di riso
- 2 zucchine
- 2 cipolle
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- formaggio pecorino



Preparazione: sul fondo di una teglia a bordi alti mettere la cipolla affettata sottilmente e le zucchine tagliate a dischetti, da disporre sulla fila di cipolle.

Fare ancora uno strato di patate sbucciate e affettate su cui si poggeranno le cozze lavate, raschiate a metà valva. Sullo strato di cozze cospargere il riso, su cui si farà colare il liquido filtrato delle cozze. Porre sul riso uno strato di pomodori tagliati a fettine. Spolverizzare il tutto con il pecorino, foglie di basilico e olio d'oliva. Infornare caldo (180°) per 45 minuti.