



QUASI TIELLA ALLA BARESE

Ingredienti

2 kg di cozze nere tarantine
4 patate medie pasta gialla
3 pomodori medi tipo san marzano oppure ramato
2 cipolle bianche medie “di Margherita”
2 zucchine
120 gr. di farro integrale
100 gr. di pane profumato
30 gr. di pecorino
Prezzemolo
Aglio
Sale
Pepe
Olio extravergine di oliva

Procedimento

Aprire le cozze a frutto, filtrare e conservare la loro acqua.
Pelare le patate, pelare i pomodori e affettarli.
Lasciare riposare in olio, sale e pepe.

Sbollentare per 5 min. il farro integrale e lasciare raffreddare in acqua e ghiaccio.
Pulire le cipolle e le zucchine e affettarle.
Tritare il prezzemolo e unirlo alla mollica di pane e al pecorino in modo da ottenere un pane profumato.

In un tegame da forno cospargere la parte inferiore con olio, sale e pepe, appoggiarvi le patate a fette tagliate al momento, a seguire le cozze pulite a frutto, le zucchine e le cipolle in modo sequenziale e ordinato.
Cospargere il farro cotto, poi i pomodori tagliati a fette, le patate e, infine, condire con olio, sale e pepe.
Chiudere con il pane profumato, aggiungere l'acqua delle cozze filtrata ed eventualmente altra acqua fino a coprire a filo il tutto.

Condire con un filo di olio evo e infornare a 200° per circa 40 minuti.
Fare raffermare prima di servire.