



TIELLA ALLA FOGGIANA

Ingredienti

2 cipolle
1 kg. di patate
500 gr. di merluzzo fresco
500 gr. di funghi cardoncelli
6-7 pomodori ramati
150 di mollica pane raffermo
80 gr. di pecorino grattugiato
2 spicchi aglio
1 cucchiaino origano
Olio evo
Sale pepe

Procedimento

Ungere con olio il fondo di una teglia, coprire con la cipolla affettata, salare e pepare, fare uno strato di patate a tocchetti e condividere con olio, sale e pepe, inserire il merluzzo a tocchetti (asciugato), le restanti patate e i funghi spezzettati. Coprire con uno strato di pomodori affettati, in una terrina mescolare la mollica di pane sbriciolata, il pecorino, l'aglio e il prezzemolo tritati, origano e un pizzico di

sale.

Distribuire il composto sui pomodori.

Ungere con olio.

Aggiungere acqua e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 45'