



I Cuochi Contadini rappresentano il legame tra la terra e la tavola, tra la passione e il lavoro nei campi che prende forma poi in cucina. Sono l'espressione del made in Italy, custodi preziosi della biodiversità, della stagionalità e delle più antiche tradizioni.

Si impegnano per la tutela della sostenibilità ambientale e propongono un modello unico di agricoltura familiare. Con loro potrai provare le ricette contadine nate dalla terra e ritrovate in tutti gli Agriturismi di Campagna Amica.

Tiella di patate, riso e cozze

Dalla Puglia

🕒 90 minuti 👤 4 persone

Ingredienti e dosi

2 kg di cozze	5-6 pomodorini ciliegino
3-4 patate grosse	prezzemolo tritato q.b.
300-350 gr circa di riso	pepe nero q.b.
½ bicchiere di vino bianco secco	olio evo q.b.
parmigiano grattugiato q.b.	sale q.b.
pecorino Gavoì grattugiato q.b.	pangrattato q.b.
1 cipolla	1-2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

Pulire le cozze, togliendo tutte le impurità presenti sul guscio e rimuovendo il bisso che fuoriesce dal guscio. Aprire le cozze pulite, a crudo, in modo da aprirle a “mezzo guscio” e conservarne l’acqua.

Mondare le patate, lavarle e poi tagliarle a fettine. Metterle in una ciotola e aggiungere parmigiano, un filo d’olio extravergine e un pizzico di sale. Amalgamare bene, mondare, lavare e tagliare la julienne la cipolla. Lavare bene i pomodorini e tagliarli.

In un’altra ciotola mettere tutto il riso, aggiungere la cipolla precedentemente tagliata, i pomodorini, il prezzemolo tritato, una spolverata di pepe nero, l’acqua delle cozze, un po’ di parmigiano, il vino, ed aggiungere un po’ d’acqua, fino a coprire il riso e amalgamare bene.

(Segue)

Tiella di patate, riso e cozze

Sistemare le cozze in una teglia, con la parte del frutto rivolta verso l'alto. Formare, uno strato, senza sovrapporle. Versare sulle cozze tutto il riso preparato in precedenza. Aggiungere anche tutta l'acqua del riso, servirà per la cottura. Livellare bene. Coprire il riso con le patate precedentemente preparate e formare un altro strato.

A questo punto, cospargere la superficie delle patate con pangrattato e parmigiano grattugiato, aggiungendo qualche cucchiata di concentrato di pomodoro precedentemente sciolto in poca acqua. Servirà a conferire al riso patate e cozze un bel colorito. Infornare in forno statico preriscaldato a 200° per circa 30-40 minuti.

Le patate dovranno risultare cotte e ben colorite ed il riso dovrà essere ben cotto.

Una volta terminata la cottura, lasciare intiepidire prima di impiattare e servire.

*Cuoca contadina
Wanda Magli*



  @campagnamica  fondazionecampagnamica www.campagnamica.it

 focsiv
Volontari nel mondo.

 [abbiamorisoxunacosaseria](https://www.facebook.com/abbiamorisoxunacosaseria)
  #risoxunacosaseria
www.abbiamorisoperunacosaseria.it