
Timballo di cozze, riso e zucchini

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il timballo di cozze, riso e zucchini o tiella (in dialetto tajèddha), è chiamato così per via del tegame nel quale veniva preparato il piatto in origine, cioè un grosso tegame di coccio. La tiella è una tipica ricetta pugliese che ha origini spagnole e risale al periodo della dominazione borbonica. In effetti, solo così si può spiegare l'utilizzo del riso in un territorio in cui solo la pasta regna sovrana. Come tutti i piatti tradizionali, ogni zona della Puglia, anzi ogni singola famiglia, vanta la vera ricetta della tajèddha. Tra queste versioni ci sono lievi o grandi differenze, ma c'è una certezza, tutte sono ugualmente deliziose e rispecchiano la storia e la cultura di un popolo.

Ingredienti (6 persone) 1 chilo di cozze, 280 grammi di riso, 3 cipolle, 100 grammi di zucchini, 800 grammi di patate, 300 grammi di pomodori da sugo o pelati, pecorino, olio extra vergine d'oliva, 2 spicchi di aglio, pangrattato, prezzemolo, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione Lavare e tagliare a fette le zucchini, le cipolle e le patate che condirete con olio, sale e pepe. Far cuocere il riso in acqua salata per metà della cottura indicata. Pulire benissimo le cozze, toglierne il bisso e raschiarne il guscio con molta cura, passandole ripetutamente sotto un getto di acqua. Farle saltare per un minuto in padella con poco olio, poca acqua, uno spicchio di aglio ed un ciuffo di prezzemolo, in modo da farle aprire. Conservare il liquido di cottura delle cozze, che filtrerete con una garza ed utilizzerete al termine della preparazione. Eliminare la metà del guscio delle cozze nella quale non sarà rimasto attaccato al mitile. Ungere una pirofila con un filo di olio e fare degli strati, iniziando con le cipolle, le patate, le zucchini, le cozze riempite con il riso che, dopo aver fatto scottare, avrete amalgamato ad un filo di olio e ai pomodori schiacciati con la forchetta; coprire il tutto con il pecorino grattugiato unito al pepe. Quindi, fare un nuovo strato come per il primo livello che coprirete sempre con il pecorino mischiato al pepe e, per finire, spolverare di pangrattato. Coprire con l'acqua delle cozze ed un filo di olio, fatto prima insaporire con uno spicchio di aglio. Cuocere in forno per circa 50/60 minuti a 160°C. Prima di servire far riposare per almeno cinque minuti.