



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tiedda



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 1 Kg di cozze
- 400 gr di riso
- 4 patate
- 1/2 Kg di pomodori
- 1 cipolla
- olio extravergine d'oliva
- formaggio grattugiato
- prezzemolo
- aglio
- sale

Preparazione Tiedda

Passo 1.

In una teglia da forno, disponete la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il formaggio, qualche pomodoro, il sale e l'olio.

Passo 2.

Create un secondo strato con le patate tagliate a fette, il formaggio, poco pomodoro, sale e olio.

Passo 3.

Sgusciate a metà le cozze e Disponetele sopra, poi il riso crudo e ancora formaggio, pomodoro, olio e sale.

Passo 4.

Create un ultimo strato simile al secondo (con le patate).

Passo 5.

Mettete in forno, per circa 5 minuti, alla temperatura di 160°.

Passo 6.

Aggiungete poi acqua bollente e continuate la cottura per circa un'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)