

Tiella al MO - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

riso - patate - carciofi - peperoni

Ingredienti per 4 persone:

4 patate grandi
2 cipolle
4 pugni di riso per risotti
4 pomodori secchi dissalati
sale
olio
prezzemolo, erba cipollina o aglio tritati
parmigiano grattugiato
pane grattugiato
4 bicchieri grandi colmi di acqua

Procedimento:

Mettere nel fondo di una pirofila (se si usa il forno normale o MO) o di una pentola di coccio (se si usa il fornello) un bicchiere di acqua e un po' di olio e procedere così

1) strato di fettine di cipolle. Salare, cospargere con il trito e con il formaggio

2) strato di patate affettate abbastanza sottili. Salare, cospargere con il trito, il formaggio, l'olio e con un bicchiere di acqua

3) strato di riso crudo, sale e olio. Bagnare con un bicchiere di acqua



4) strato di carciofi e pomodori secchi. Salare i carciofi. Cospargere il tutto con il trito, il pane e il formaggio grattugiati, olio ed un bicchiere d'acqua.



5) Bagnare un pezzo di carta forno, strizzarlo e ricoprire il tutto.



Se si usa la pentola di coccio e il fornello, oltre la carta forno, incoperchiare e portare lentamente a cottura. Se dovesse verificarsi che l'acqua si è asciugata del tutto aggiungerne.

Se si usa il mo cuocere per 20 minuti a 750 in funzione microonde e 15 in funzione comby, togliendo la carta. Durante la cottura verificare acqua.

Se si usa il forno normale, temperatura a 180/200?dopo una mezz'oretta verificare acqua e cottura, scoperchiare e lasciare gratinare

PS: i tempi possono variare?.dipende dalla tenuta del riso e delle patate?percìò procedere a verifiche!!

Se non avete carciofi in congelatore, essi possono essere sostituiti dai peperoni



[vai al post originale - concorsi.](#)