Pasqua: la Tiana a Catanzaro delizia i palati

Data: Invalid Date | Autore: Clara Varano



La **Tiana**è un tipico piatto catanzarese che è facile trovare sulle tavole pasquali, anche se a **Catanzaro**si mangia volentieri sempre. Deve il suo nome al caratteristico tegame in cui viene preparato che è di terracotta e dagli abitanti del luogo viene appunto definito “Tiana”. Ci sono molte varianti a seconda della zona in cui si prepara e alla base può avere sia carne di agnello che di capretto. [MORE]

Ricetta per una abbondante Tiana

Ingredienti:

3 kg di agnello o capretto
1 kg di patate
6 carciofi
½ kg di piselli
Vino bianco
Pecorino grattugiato, ma potete utilizzare anche il pecorino romano che è meno forte
Pangrattato o mollica di pane
2 spicchi d’aglio
Sale, pepe, spezie, prezzemolo ed olio evo

Preparazione:

Tagliate a spicchi le patate e cuocetele con olio, sale pepe, aglio e prezzemolo in una teglia grande.

A parte rosolate l’agnello o il capretto nell’olio con spezie e sfumate con il vino. Lessate i carciofi in acqua e quando saranno pronti soffriggeteli in padella. Cuocere a parte i piselli con sale ed olio.

A questo punto mettete in una teglia, se non avete la tipica Tiana catanzarese, le patate, i piselli, i carciofi e l’agnello o il capretto lasciando cuocere tutto insieme per una decina di minuti amalgamando gli ingredienti.

Quando il tempo sarà trascorso, cospargete il tutto con il pangrattato, prezzemolo, aglio (anche in polvere), abbondante formaggio, un pizzico di sale e pepe, versate infine un filo d’olio sul composto. Se utilizzate la mollica di pane sfarinata, è consigliabile preparare a parte un composto con la mollica, l’aglio, il prezzemolo ed il formaggio, poi cospargere e versare da ultimo l’olio.

A preparazione finita ultimate la cottura in forno a 180° fino a che la panatura non risulterà dorata.

Buona Pasqua a tutti!

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pasqua-la-tiana-a-catanzaro-delizia-i-palati/12482