Tiana Catanzarese

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



CATANZARO, 27 MARZO 2016 -Il lunedì di pasquetta, giusto per non appesantire il nostro stomaco dopo il lauto pranzo di Pasqua, nelle nostre famiglie si usa cucinare la “tiana”, piatto tipico catanzarese[MORE]

“TIANA” Catanzarese

INGREDIENTI

1 kg. patate;
7 carciofi;
1 kg e mezzo di agnello;
500 gr. di piselli surgelati;
300 gr. pane profumato q.b.;
sale q.b;
pepe q.b.;
olio evo q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare l’agnello e lasciarlo a mollo nell’acqua per circa un’ora. Trascorsa l’ora mettere la carne sul fuoco con un poco d’acqua e farla cuocere per 20 minuti circa, aggiungere uno spicchio d’aglio (che poi andrete a togliere) olio evo q.b. e fare soffriggere per qualche minuto. Nel frattempo pelare e lavare le patate, affettarle e metterle nell’acqua fredda, per evitare che diventino nere. Prendere una

teglia di circa 30 cm. di diametro e cominciare a fare un primo strato con le patate, aggiungere la carne precedentemente precotta i carciofi puliti e affettati (i carciofi possono anche essere sbollentati prima) e i piselli, fare una spolverata di pane profumato (mollica di pane, aglio, prezzemolo, basilico, pepe nero, formaggio grana e pecorino), terminare con uno strato di patate e un'altra spolverata di pane profumato.

Mettere un filo d'olio e aggiungere dell'acqua fino a metà teglia, fare andare sul fuoco almeno finché l'acqua non sarà quasi tutta consumata e comunque fino a quando le patate non saranno cotte. Se i carciofi li mettiamo già sbollentati possiamo utilizzare la loro acqua per far cucinare la "tiana". Quando tutto è pronto, fare un'altra spolverata di pane profumato e infornare in forno già caldo a 180° fino a quando la panatura non avrà raggiunto un colore dorato. Nella "tiana" è possibile aggiungere anche la pasta cruda (in genere rigatoni) sempre con lo stesso procedimento.
Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook **le cucine di Caterina**

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tiana-catanzarese/87636