

PITTA PICCANTE ALLA CALABRESE



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina (300gr)
- sale
- pecorino (50gr)
- 1 uovo
- vino bianco secco
- strutto (120gr)
- peperoni piccanti
- polpa di pomodori (300gr)

Come si prepara

Preparare la pasta: impastare la farina con un etto di strutto appena fuso, l'uovo, il formaggio, un pizzico di sale e il vino bianco sufficiente per ottenere una pasta piuttosto morbida.

Lasciarla riposare per un'oretta in un luogo fresco, quindi metterla in una teglia unta di strutto e schiacciarla con il palmo delle mani in modo da stenderla fino a toccare i bordi del recipiente.

Cospargere con la polpa di pomodoro e i peperoni fatti a pezzetti, salare un poco e cospargere di strutto.

Cuocere per trenta (o quaranta minuti se si vuole più croccante) in un forno caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 90

Tags

piatti unici, ricette utenti, focacce e torte, pitta, pitta piccante alla calabrese