

PIZZA RUSTICA NAPOLETANA

Ingredienti

- farina (500gr)
- sale
- 4 uova
- pecorino
- zucchero (250gr)
- 3 tuorli d'uovo
- sugna (250 cucchiaini)
- scamorza affumicata (150gr)
- ricotta di pecora (500gr)
- provolone piccante (150gr)
- pepe
- salame napoletano (150gr)

Come si prepara

Tagliare il burro a pezzettini. Strofinarlo tra le dita con la farina fino ad avere un composto tipo briciole di pane.

Con questo composto fare la fontana, mettere al centro gli altri ingredienti e incorporarli lavorandoli il meno possibile.

Fare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigorifero almeno per un'ora ma è meglio prepararla il giorno prima.

Toglierla dal frigo solo immediatamente prima di stenderla.

Foderare una teglia con la metà della pasta frolla.

Preparare il ripieno con ricotta, sale, pepe, uova, lavorare bene con una forchetta per rendere tutto cremoso, poi aggiungere il salame napoletano tagliato a cubetti e il provolone sempre a cubetti.

Si rovescia questo impasto sulla pasta frolla, deve raggiungere almeno due dita di spessore, e si copre il tutto con la restante pasta frolla.

Sbattere un uovo e spennellare la superficie della torta, bucherellare qua e là per far uscire il

vapore e infornare a 170-180 gradi per almeno 45minuti, o fino a quando la superficie della pizza risulterà bella dorata.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	271 kcal 1135 kJ
-------------------	---------------------

Tags

piatti unici, new, mediterranea, occasioni, napoli

