

## ANTIPASTI

# Pitta di ricotta (versione 2)

Tradizione: Calabria

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Farina           | 300 g        |
| Lievito naturale | 20 g         |
| Uova             | 2            |
| Sugna            | 2 cucchiaini |
| Olio d'oliva     | 1 cucchiaio  |
| Sale             |              |

### PER IL RIPIENO

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Ricotta                               | 200 g |
| Soppressata                           | 100 g |
| Formaggio caciocavallo                | 100 g |
| Frittelle (piede e cotiche di maiale) | 150 g |
| Sugna                                 | 150 g |
| Uova                                  | 2     |
| Sale                                  |       |

## Preparazione

- 1 Questa 'pitta' è affine alla 'pitta maniata', ma resa più succulenta dalla ricchezza del ripieno.
- 2 Sulla spianatoia fate metà della farina a fontana, mettetevi nel mezzo il lievito ammorbidente con poca acqua tiepida e un pizzico di sale.
- 3 Lavorate un poco l'impasto, aggiungendovi, se occorre, un poco d'acqua tiepida, fatene una palla e mettetela in una terrina leggermente cosparsa di farina, lasciandovela, coperta con un panno e in ambiente tiepido, fino a quando non sarà quasi raddoppiata.
- 4 Disponete sulla spianatoia l'altra metà della farina, fatela a fontana, mettetevi nel mezzo la palla di pasta lievitata, aggiungete le uova, la sugna, l'olio e il sale e lavorate lungamente fino ad ottenere un impasto molto morbido, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua tiepida.

- 5 Foderate con la metà della pasta una tortiera unta di sugna, riempitela con la ricotta e la soppressata tagliata a fettine e, disponendo questi ingredienti a strati.
- 6 Coprite con un disco di pasta del diametro della tortiera premendo bene lungo i bordi per fare in modo che aderiscano perfettamente. Mettete in forno ben caldo per circa 40 minuti.