

## ANTIPASTI

# Pitta pizzulata

Tradizione: Calabria

DOSI

**4 persone**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Farina                         | 300 g         |
| Sugna                          | 120 g         |
| Vino bianco secco              | 1/4 bicchiere |
| Uova                           | 3             |
| Formaggio pecorino grattugiato | 50 g          |
| Pomodori pelati                | 300 g         |
| Peperoncino piccante           | 1             |
| Sale                           |               |

## ■ Preparazione

- 1** Fate un impasto con la farina setacciata, 90 g di sugna sciolta a caldo, le uova intere, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale e il vino mescolato con un po' d'acqua.
- 2** Lavoratelo delicatamente e fatelo riposare per mezz'ora in luogo fresco. Con la sugna ungete leggermente la tortiera, disponetevi l'impasto, spianandolo e livellandone la superficie con le dita, mettetevi sopra i pomodori, privi dei semi e del liquido di vegetazione e spezzettati, e il peperoncino tagliuzzato, spolverizzate di sale e distribuitevi a fiocchetti la sugna rimasta.
- 3** Fate cuocere in forno caldo per 35-40 minuti. 'Pizzulata' da 'pizzulare' che vuol dire pizzicottare.
- 4** Infatti l'impasto di questa focaccia, appena sistemato nella tortiera, viene pizzicottato, in superficie, con le punte delle dita.