

ANTIPASTI

Pitta ripiena con pomodori e alici salate

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta da pane	500 g
Sugna	100 g
Sale	
Pepe	

PER IL RIPIENO

Pomodori pelati	600 g
Tonno sott'olio	150 g
Acciughe salate	50 g
Olive nere	100 g
Capperi	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	5 cl

Preparazione

- 1 Incorporate la sugna nella pasta, mettete il sale, il pepe e lavorate un poco. Dividetela in due parti disuguali, stendete la più grande e foderate con essa una teglia unta.
- 2 In una padella con qualche cucchiata d'olio cuocete a fuoco vivace i pomodori privi dei semi e dell'acqua di vegetazione, condite con poco sale e, quando saranno cotti, ma non sfatti, toglieteli dalla padella e lasciateli raffreddare.
- 3 Sminuzzate il tonno, spinate le acciughe salate, lavatele e tagliatele in pezzetti, snocciolate le olive e dividetele a metà. Unite il tutto al pomodoro già cotto, aggiungendo i capperi che avrete dissalato.
- 4 Mescolate e riempite con questo miscuglio la teglia. Stendete la rimanente pasta e coprite con questa la 'pitta', pigiando i bordi affinché si attacchino e chiudano bene il ripieno.
- 5 Ungete la superficie con un po' di sugna e mettete in forno per 30-40 minuti.