PIZZA CON FAVE E PISTACCHI

Ingredienti:

- 200 g di farina bianca,
- 100 g di burro a temperatura ambiente,
- 250 g di fave verdi,
- 100 g di groviera,
- 1 manciata di foglie di prezzemolo fresco,
- 1 cucchiaio di pistacchi tritati,
- sale,
- 1/2 bicchiere di panna liquida,
- 2 cucchiai di latte intero.

Mettete la farina su una spianatoia.
Tagliate il burro a cubetti e lavoratelo con le dita unendo poca alla volta la farina, il sale e tre cucchiai d'acqua.
Impastate velocemente formando uno palla che farete riposare in luogo fresco per un'ora.
Nel frattempo lessate le fave in acqua salata, scolatele e mettetele in un tegame con la panna, i pistacchi e il formaggio a dadini.
Cuocete per 5 minuti a fiamma bassa mescolando bene poi aggiungete il prezzemolo tritato.
Tirate la pasta in una sfoglia sottile; ricavatene un disco con il quale fodererete una tortiera.
Ripiegate verso l'interno il bordo del disco formando un cordoncino che tagliuzzerete con la lama di un coltello poi spennellatelo con il latte.
Versate sulla pasta le fave con la crema di formaggio.
Infornate a 220° per 45 minuti.
Sfornate e servite tiepido.