

PITTA CON I FRITTOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta da pane,
- 1 cucchiaio di sugna,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe,
- frittoli di maiale (piedi e cotiche),
- 200 g di sugna.

Sulla spianatoia incorporate alla pasta l'uovo, la sugna, il sale e il pepe.
Lavoratela energicamente fino a quando diventerà elastica e si staccherà dalla spianatoia.
Fatene quindi una palla e mettetela a lievitare in una terrina coperta e in luogo tiepido.
In una teglia unta di sugna stendete la pasta facendola risalire lungo i bordi.
Distribuite sulla superficie i frittoli e rimboccate sulla pitta i bordi di pasta.
Mettete in forno caldo per circa 30 minuti.