

PITTA DI RICOTTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta da pane,
- 200 g di ricotta,
- 100 g di soppressata,
- 100 g di formaggio caciocavallo,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiari di sugna,
- sale,
- pepe.

Incorporate l'olio alla pasta e impastate bene in modo da farlo assorbire.

Dividete la pasta in due parti, di cui una leggermente più piccola.

Con metà della sugna ungete una tortiera.

Stendete col matterello la pasta in modo da ottenere due dischi.

Con quello più grande foderate la tortiera in modo che la pasta sporga di un paio di centimetri dal bordo.

Riempite con metà della ricotta, che avrete lavorato un po' con la forchetta, il caciocavallo affettato finemente, la soppressata in pezzetti, il prezzemolo e le uova sode in fettine sottili.

Ricoprite con la ricotta rimasta e spolverizzate di sale e pepe.

Sovrapponete il secondo disco e ripiegate verso l'interno il bordo di pasta, bagnando con un po' d'acqua in modo da sigillare bene la 'pitta'.

Con una forchetta bucherellate la superficie e distribuitevi a fiocchetti la sugna rimasta.

Mettete in forno ben caldo per circa 40 minuti.