

PITTA DI RICOTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 20 g di lievito naturale,
- 2 uova,
- 2 cucchiaini di sugna,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- sale.

Per il ripieno:

- 200 g di ricotta,
- 100 g di soppressata,
- 100 g di formaggio caciocavallo,
- 150 g di frittelle (piede e cotiche di maiale),
- 150 g di sugna,
- 2 uova,
- sale.

Sulla spianatoia fate metà della farina a fontana, mettetevi nel mezzo il lievito ammorbidito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale.

Lavorate un poco l'impasto, aggiungendovi, se occorre, un poco d'acqua tiepida, fatene una palla e mettetela in una terrina leggermente cosparsa di farina, lasciandola coperta con un panno e in ambiente tiepido, fino a quando non sarà quasi raddoppiata.

Disponete sulla spianatoia l'altra metà della farina, fatela a fontana, mettetevi nel mezzo la palla di pasta lievitata, aggiungete le uova, la sugna, l'olio e il sale e lavorate lungamente fino ad ottenere un impasto molto morbido, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua tiepida.

Foderate con la metà della pasta una tortiera unta di sugna, riempitela con la ricotta e la soppressata tagliata a fettine e, disponendo questi ingredienti a strati.

Coprite con un disco di pasta del diametro della tortiera premendo bene lungo i bordi per fare in modo che aderiscano perfettamente.

Mettete in forno ben caldo per circa 40 minuti.