

PITTA MANIATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta da pane,
- 150 g di cicoli di maiale (fresulimiti),
- 150 g di formaggio provola,
- 100 g di salsicce,
- 2 uova,
- 50 g di sugna.

Dovete innanzitutto lavorare lungamente la pasta da pane con i 'fresulimiti', affinché tutto il loro grasso e il loro sapore sia assorbito dalla pasta.

Completata la paziente manipolazione, dividete la pasta in due parti ineguali.

Con la più grande foderate una tortiera ben unta di sugna casalinga e riempitela con spicchi d'uova sode, provola affettata, salsicce cotte nella sugna e tagliate in dischetti.

Coprite con un disco del diametro della tortiera, ottenuto con la pasta rimasta da parte.

Appiccicate bene i bordi bagnando con un po' d'acqua.

Infornate per circa 40 minuti in forno ben caldo.