

TORTE SALATE

A pizza chiena

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di pasta per pane
20 uova
200 g di salame napoli
1 soppressata
200 g di pancetta coppata
200 g di coppa di parma
1 kg di formaggio fresco tipo caciotta
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare tutti i salumi e il formaggio a pezzetti non piccoli.

In una ciotola mescolare le uova con il pepe.



- 2** Un pò alla volta unite alle uova i salumi e il formaggio. Uova e formaggio devono essere ben amalgamati fra loro.

Imburrate ed infarinate una teglia tonda con bordi alti, stendete una parte dell'impasto e foderate lo stampo.

Ora versate tutto il composto nella teglia e coprite con un altro strato di pasta, facendo moltissima attenzione a chiudere perfettamente i bordi, al fine di evitare che l'uovo fuoriesca.



- 3** Infornate in forno già caldo a 200° C per almeno 60 minuti, poggiandola sulla base del

forno.

Il tempo varia in base alla grandezza della pizza e, al quantitativo di uova; pertanto, tanto più è grande, più deve cuocere.

L'interno della pizza deve risultare perfettamente asciutto. L'uovo deve essere cotto. Per verificarne la cottura fate la prova coltello, infilando la punta sia in un angolo della pizza che al centro. Se risulterà ben asciutto allora sarà cotta.

Sfornate e fate raffreddare e riposare almeno 24 ore o anche più prima di essere mangiata, perchè il tutto deve ben assestarsi ed asciugarsi.



NOTE

Con il termine dialettale campano " 'a pizza chiena", si suole indicare la cosiddetta "pizza ripiena". Questa pizza è tipica del periodo pasquale e, fa parte della tradizione contadina campana, in particolar modo delle province di Avellino, Caserta, Benevento e Salerno. Si definisce "chiena" proprio per la sua consistenza, in quanto è farcita con un mix di salumi e un tipo di formaggio fresco. Nella tradizione campana si usa prepararla il venerdì Santo, affinché possa poi riposare per tutto il giorno, pronta per essere gustata il giorno di Pasqua e volendo a Pasquetta in un pic-nic fuori porta.