

TORTE SALATE

La "Pitta" Leccese

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La Pitta leccese o Pitta di patate è un piatto caratteristico del leccese . E' un tortino di patate davvero ricco di sapore, un piatto davvero buonissimo!

INGREDIENTI

- 1 kg di patate
- 5 grosse cipolle
- 1 pugno di capperi
- 250 g di olive nere denocciate
- 500 g di passata di pomodoro
- 1 tazza di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- pan grattato
- olio evo
- sale.

PREPARAZIONE

1 Prima di tutto bisogna lessare le patate



2 Appena cotte scolare e pelare.

Passare le patate allo schiacciapatate e ridurre in purea.



- 3 Aggiungere alla purea un uovo e la tazza di parmigiano e lavorare con le mani per rendere il composto liscio



- 4 Nel frattempo avrete affettato sottilmente le cipolle e le avrete messe ad appassire in padella con l'olio evo



5 Una volta appassite le cipolle aggiungete prima le olive denocciolate e tagliate a pezzetti e i capperi





6 e poi il sugo



7 Completate la cottura salando (poco poco) e mettete da parte.

Riprendete ora la purea di patate lavorata precedentemente e imburrate una teglia spolverandola di pan grattato (poco mi raccomando) poi stendete un primo strato di patate che deve essere alto circa 1 centimetro e mezzo e stendete sopra le cipolle i capperi e le olive cotte.



- 8 Se non amate troppo le cipolle in pezzi potete frullare il tutto (la ricetta "originale" prevede però i pezzi)
io ho fatto metà e metà



9 Ricoprire poi con un altro strato di patate



10 Livellare bene l'impasto ungendosi la mano con dell'olio e cospargere di poco pan grattato



11 Cuocere in forno caldo per 30' circa a 200° finchè non vedete una bella crosticina dorata.



12 Ecco la Pitta leccese!



