

ZUPPE E MINESTRE

Pizza e minestra

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

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



INGREDIENTI

1 kg di farina di mais
1 kg di verdure campestri
bollito di maiale
un peperoncino
acqua e sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1** Preparare il bollito di maiale con una zampa, un pezzo di cotenna, un pezzo di orecchio, una cipolla e una costa di sedano in acqua salata, schiumando di tanto in tanto. Mondare le verdure, lavarle ripetutamente e immergerle nel bollito, aggiungendo anche il peperoncino. Lasciare cuocere per circa 15 minuti.
Intanto preparare la pizza: sulla spianatoia versare la farina di mais ed impastarla con acqua calda e un pizzico di sale, fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Ridurla a schiacciata alta due dita e passarla al forno per circa un'ora.

Se si dispone di camino, la cottura della pizza può essere fatta nel modo tradizionale, cioè sulla “liscia” bollente del focolare: pulire per bene la piastra, adagiarvi la pizza, coprire con il testo metallico, ricoprirlo con le braci e lasciare cuocere.

Spezzettare la pizza e aggiungerla alle verdure, mescolare e servire ben calda.

Nel piatto l’impasto viene schiacciato con la forchetta, in modo che pizza e verdure siano ben amalgamate.

NOTE

La pizza di mais (pizze de randinie) è stata per secoli, in Molise, il pane quotidiano dei poveri.

Combinata in vario modo con verdure di orto o di campo, si presta ad una serie di soluzioni per primi piatti dal sapore antico. Una saporita variante del pancotto.