

ANTIPASTI E SNACK

Anguli 'e cipudda di kheids

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHINE grandi - 2
CIPOLLA DORATA 1
SEMOLINO 300 gr
FARINA 2 cucchiai da tavola
SALE raso - 1 cucchiaio da tavola
PANCETTA AFFUMICATA 160 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
POMODORI PELATI 800 gr

PREPARAZIONE

- 1 Affettare sottilmente le zucchine e disporle in una ciotola molto capiente (dovrà contenere tutti quanti gli ingredienti).



2 Aggiungere le cipolle, sempre a fettine sottili.



3 Unite, quindi, il semolino.



4 Amalgamare in modo che il semolino 'si attacchi' per bene a tutte le verdure.



5 Prendere i pelati, uno per uno, inciderli e scolare il succo nel loro stesso contenitore (potrebbe servire dopo), idurli a pezzetti, e aggiungerli all'impasto, amalgamando.



6 Aggiungere la pancetta, l'olio e il sale.



7 A questo punto bisogna regularsi con l'impasto e aggiungere farina e succo di pomodoro fino a raggiungere un impasto di questa consistenza:



- 8 Disporre a mestolate il composto in una teglia foderata con carta da forno, e schiacciarlo con una forchetta fino ad ottenere dei quadrati di circa 10 cm x 10 cm e spessore di circa mezzo cm.



- 9 Infornare a 250°C per circa 10-15', finché sotto saranno ben dorate e sopra non molli.



10 E' una ricetta molto semplice e abbastanza veloce, si ottengono delle 'pizzette' molto particolari e saporite.