

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 denocciolate

500 g di passata di pomodoro

1 tazza di parmigiano grattugiato

1 uovo

pan grattato

olio evo

sale.

PREPARAZIONE

Prima di tutto bisogna lessare le patate





2 Appena cotte scolare e pelare.

Passare le patate allo schiacciapatate e ridurre in purea.



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



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







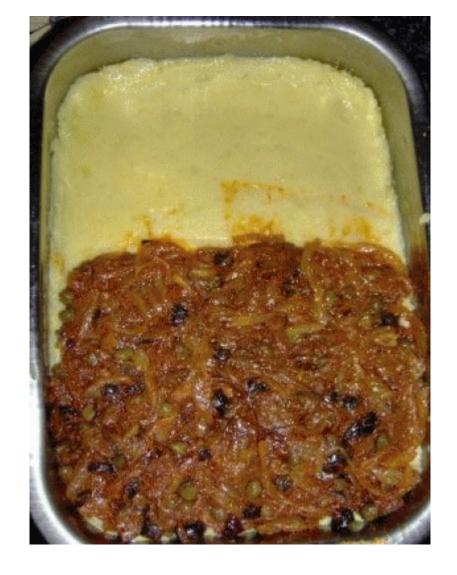
6 e poi il sugo



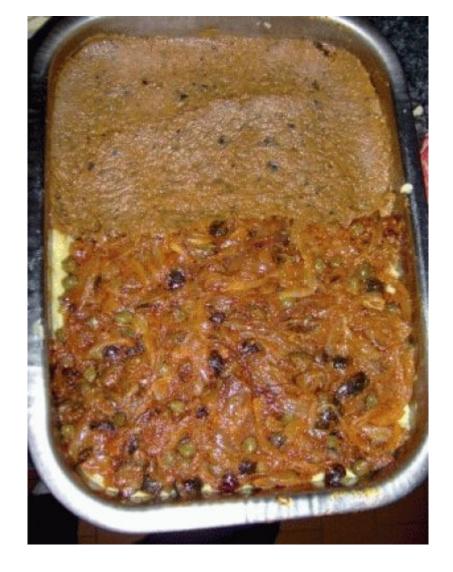


7 Completate la cottura salando (poco poco) e mettete da parte.

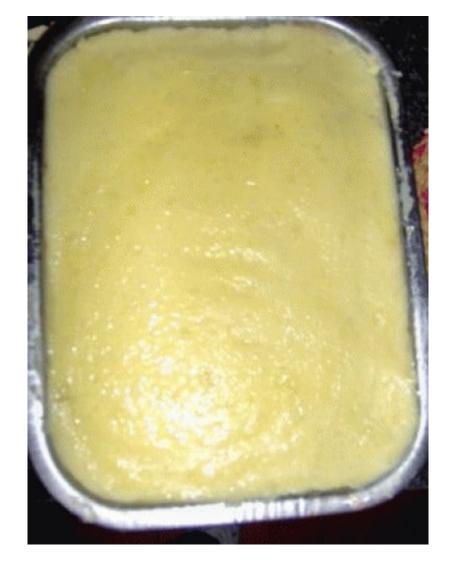
Riprendete ora la purea di patate lavorata precedentemente e imburrate una teglia spolverandola di pan grattato (poco mi raccomando) poi stendete un primo strato di patate che deve essere alto circa 1 centimetro e mezzo e stendete sopra le cipolle i capperi e le olive cotte.



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



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



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



12 Ecco la Pitta leccese!





