

TORTE SALATE

Pitta con i frittoli

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

350 g di pasta da pane
1 cucchiaio di sugna
1 uovo
sale
pepe
200 g frittoli (piedi
grugno e cotiche di maiale) cotti nella sugna

PREPARAZIONE

- 1 Mettere la pasta di pane sulla spianatoia, aggiungere l'uovo, la sugna, il sale ed il pepe, mescolare bene fino a quando risulta una pasta ben omogenea e si stacca dalla spianatoia, formare una palla e farla lievitare coperta. Quando risulta ben lievitata stendere la pasta in una teglia da forno unta di sugna, facendola risalire lungo i bordi.
Distribuite sulla superficie i frittoli e rimboccate sulla pitta i bordi di pasta. Mettete in forno caldo per circa 30 minuti.