

TORTE SALATE

Pizza di carnevale

di: *NunziaRossa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA PASTA

1 kg di farina
500 g di burro
poco sale.

PER IL RIPIENO

15 uova
1 kg di salsiccia
1 kg di mozzarella
100 g di parmigiano
200 g di pecorino
pepe
200 g di ricotta
mezzo bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Per la pasta: impastare la farina con il burro morbido sino a formare tante briciole poi aggiungere tanta acqua quanta basta per legare tutto insieme.

Per il ripieno: in una ciotola mescolare le uova con una frusta a mano.



- 2 Tagliare il formaggio a pezzetti.



- 3 Cuocere la salsiccia in una larga padella con mezzo bicchiere d'acqua e mezzo di vino bianco.



4 Sbriciolate la salsiccia ed aggiungetela alle uova.



5 Unite il parmigiano ,pecorino ed il pepe.



6 Unite la mozzarella.



7 Mescolare il tutto per bene.



8 Con il mattarello stendete metà della pasta.



9 Rivestite una teglia con la pasta.

Versarvi il composto.



10 Stendete la pasta rimasta e ricoprite la farcia spennellare la superficie con l'uovo battuto.



11 Infornare a 200°C per circa 30 minuti.



