

ZUPPE E MINESTRE

# Pizza e minestra

di: *Cookaround*

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