"Pitta Maniata" con cicoli

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



26 GENNAIO 2016 -Questo è il periodo in cui si fanno le provviste di maiale, almeno da noi in Calabria, visto che il freddo finalmente è arrivato. La ricetta di oggi è la nostra “famosa” pitta maniata o pizza rustica che si fa appunto con i cicoli di maiale. [MORE]

“PITTA MANIATA” CON CICOLI

INGREDIENTI

Un kg. di farina di grano duro tipo 0;
un panetto di lievito di birra o 2 lieviti mastro fornaio;
300 gr. di cicoli;
4 uova sode;
100 gr. di salsiccia a fettine;
500 gr. di provola:
un cucchiaino di zucchero;
sale q.b.;
acqua q.b. (almeno 500gr.).

PROCEDIMENTO

Iniziamo con l’impastare la farina con il cucchiaio di zucchero, il lievito, il sale (poco in quanto i cicoli potrebbero essere salati) e l’acqua q.b.- Fare lievitare l’impasto per almeno 1 h e mezzo. Trascorso questo tempo aggiungere i cicoli precedentemente sciolti a bagnomaria o nel forno a microonde. Impastare il tutto e lasciare lievitare per almeno un’altra ora.

Prendere delle teglie stendere un primo strato di pasta, mettere il ripieno uova, provola e salsiccia e ricoprire con un altro strato, se in difficoltà bagnarsi le mani di tanto in tanto. Infornare in forno statico a 220°, in forno ventilato a 200° per almeno 30 - 40 minuti circa, finché non sarà dorata. Questo impasto può essere utilizzato anche per fare dei semplici panetti bassi e lunghi, senza ripieno solo

con l’aggiunta di peperoncino piccante e vi assicuro che il vostro palato si delizierà.
Buon Appetito

Caterina Rafele

I

Seguimi anche su Facebook [In cucina con Caterina]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/pitta-maniata-o-pizza-rustica-con-cicoli/86536