



Pitta - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

pitta - olive verdi - cipolle di Tropea - provola dolce - origano -

Le mie cugine hanno acchiappato al volo in tv questa ricetta:

Ingredienti:

per la pasta

600 grammi di farina 00
20 grammi di lievito di birra
400 cc. d'acqua
10 grammi di sale

per il ripieno

400 grammi di cipolle di tropea stufate
150 grammi di olive verdi
300 grammi di pomodorini a quarti
200 grammi di provola dolce a cubetti
origano

Impastare gli ingredienti per la pasta e lasciare lievitare. Se volete una mano per capire quando la lievitazione è avvenuta, non appena avete finito di impastare mettete una pallina di impasto in un boccale con acqua; non appena la pallina verrà a galla, potrete procedere con il ripieno che nel frattempo avrete così preparato: stufare le cipolle affettate a fiamma molto bassa con un goccio d'acqua e poco sale (occhio perchè le olive cederanno il loro sale poi). Appena sono cotte aggiungere l'olio d'oliva e soffriggere. Appena raffreddano aggiungere la provola, i pomodorini (preferibilmente lasciati sgocciolare in precedenza), le olive (io ne metterei meno della dose indicata) snocciolate e tagliate grossolanamente e l'origano. Mettere metà dell'impasto a ricoprire il fondo di una teglia unta d'olio. Porre il condimento sulla superficie e richiudere con il restante impasto. Per maneggiarlo con meno disagio vi consiglio di ungere bene le mani di olio: si tratta di un impasto piuttosto molliccio. Lasciare lievitare almeno un'oretta o comunque finchè non si presenti ben gonfio. Pennellare la superficie della pitta con una emulsione di acqua e olio. Infornare intorno ai 200° fino a doratura. (Non posso essere precisa perchè io uso il forno a legna).



Pronti per infornare ...



Pronti per assaggiare!

Variante Le farciture sono svariate...te ne indico una...che si usa per la cena della vigilia : scarole stufate in padella, filetti di acciuga e olive nere denocciolate. Rosaria

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it