



Pitta ripiena - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

torta salata - maiale - caciocavallo

300 g di farina, 20 g di lievito naturale, 2 uova, 2 cucchiaini di sugna, 1 cucchiaino di olio d'oliva, sale.

Per il ripieno:

200 g di ricotta, 100 g di soppressata, 100 g di formaggio caciocavallo,  
150 g di frittelle (piede e cotiche di maiale), 150 g di sugna, 2 uova, sale.

Sulla spianatoia fate metà della farina a fontana, mettetevi nel mezzo il lievito ammorbidito con poca acqua tiepida e un pizzico di sale (oppure mettetevi gli ingredienti nella MdP, come ho fatto io).

Lavorate un poco l'impasto, aggiungendovi, se occorre, un poco d'acqua tiepida, fatene una palla e mettetela in una terrina leggermente cosparsa di farina, lasciandola, coperta con un panno e in ambiente tiepido, fino a quando non sarà quasi raddoppiata.

Disponete sulla spianatoia l'altra metà della farina, fatela a fontana, mettetevi nel mezzo la palla di pasta lievitata, aggiungete le uova, la sugna, l'olio e il sale e lavorate lungamente fino ad ottenere un impasto molto morbido, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua tiepida (oppure aggiungeteli agli altri al segnale della MdP e fate il secondo impasto).

Foderate con la metà della pasta una tortiera unta di sugna, riempitela con la ricotta e la soppressata tagliata a fettine e, disponendo questi ingredienti a strati.

Coprite con un disco di pasta del diametro della tortiera premendo bene lungo i bordi per fare in modo che aderiscano perfettamente.

Mettete in forno a 200° per circa 40 minuti. Se usate lo stampo in silicone sono sufficienti 30 minuti a 180°

Il ripieno ovviamente, può essere variato in base ai propri gusti.