



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pitta pizzulata



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 300 gr di farina
- 120 gr di sugna
- 3 uova
- vino bianco
- 300 gr di pomdorini
- pecorino grattugiato
- peperoncino
- sale

Preparazione Pitta pizzulata

Passo 1.

Sciogliete un terzo della sugna ed impastatela con la farina, le uova poca acqua ed un cucchiaino di sale.

Passo 2.

Fate riposare l'impasto per mezz'ora.

Passo 3.

Spalmate la sugna rimanente su una teglia e adegiatevi dentro l'impasto, avendo cura di stenderlo bene.

Passo 4.

Mettete quindi i pomodorini e del peperoncino sull'impasto.

Passo 5.

Infornate nel forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)