

A Pizza chiena - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

uova - strutto - insaccati - formaggio

Ingredienti per la sfoglia:

500 gr. di farina
acqua fredda qb
mezzo bicchiere di evo e mezzo di strutto oppure 1 bicchiere o dell'uno o dell'altro
1 cucchiaino di sale

Ingredienti per il ripieno:

8 uova
100 gr. di parmigiano grattugiato
formaggio fresco affettato sottilmente
salame affettato o capocollo o prosciutto, ma anche un misto
pepe nero (ma io non l'ho messo)
NB: il sale va messo nell'uovo e dipende da quanto sono salati il formaggio e i salumi

Procedimento

Versate la farina sulla spianatoia ed impastatela con l'acqua molto fredda e l'olio e strutto ammorbidito. Lavorate energicamente la pasta, per renderla liscia e sottile. Deve essere della consistenza dell'impasto per pizza, e lasciatela riposare per almeno 30'.

Nel frattempo, sbattete a lungo le uova con il parmigiano ed una spruzzata di pepe nero.

Lasciate riposare.

Riprendere la pasta, dividendola in due panetti. Stendete ogni panetto con il mattarello, sino ad ottenere una sfoglia sottile.

Ungete con olio uno stampo, foderatelo con la sfoglia, avendo cura di ricoprire i bordi. Mettere il ripieno cominciando con uno strato di salame, poi formaggio poi salame e poi formaggio. Infine versare l'uovo.

Ricoprire l'impasto con l'altra sfoglia, sigillandola all'altra.

Bucherellare la superficie della pizza con i rebbi della forchetta ed eventualmente spennellarla con uovo intero sbattuto.

Infornare nella parte bassa a 200°, fino a quando la superficie sarà dorata.

Sfornare e coprire con un canovaccio in modo che il vapore non si disperda, ma ammorbidisca la pasta.

Questa preparazione, anticamente, veniva cotta nel forno a legna, con risultati di gran lunga migliori rispetto alla cottura nel forno casalingo.

Veniva consumata il lunedì di pasquetta nella gita...fuori porta

Comunque è ottima per una cena in piedi, accompagnata da vino bianco fresco e frizzantino.

Scusate la pessima qualità delle foto e la data sfasata che non so aggiustare

Spaccato degli strati



Per ultimo l'uovo



Pronta per il forno



Mi spiace non potervi fare sentire il profumo



[vai al post originale - concorsi.](#)