

Pizza Chiena

Ingredienti per 10 persone

Per il ripieno:

200 gr di riso

100 gr di formaggio grattugiato di capra secco

200 gr di formaggio di capra fresco

6 uova

½ soppessata tagliata a cubetti

100 gr di salsiccia tagliata a dadini

pepe

Per la sfoglia:

1 kg di farina

6 uova

1 bustina di lievito

un po' di strutto

½ bicchiere di vino bianco

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, quindi tenerla da parte. Lessare il riso al dente, unire le uova battute, la soppessata, la salsiccia, il pepe, i due tipi di formaggi (il fresco va schiacciato) e mescolare bene. Sistemare la sfoglia in una teglia in maniera che la metà che fuoriesce può poi essere rimboccata. Imbottire con il ripieno la pizza, chiuderla ed eventualmente decorarla su bordi. Infornarla per circa mezz'ora a 160° e cinque minuti prima di sfornarla cospargerla di tuorlo d'uovo battuto.

Agriturismo "Corbella" - Cicerale