

## PITTA RIPIENA CON POMODORI E ALICI SALATE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta da pane,
- 100 g di sugna,
- sale,
- pepe.

Per il ripieno:

- 600 g di pomodori pelati,
- 150 g di tonno sott'olio,
- 50 g di acciughe salate,
- 100 g di olive nere,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine.

Incorporate la sugna nella pasta, mettete il sale, il pepe e lavorate un poco.

Dividetela in due parti disuguali, stendete la più grande e foderate con essa una teglia unta.

In una padella con qualche cucchiata d'olio cuocete a fuoco vivace i pomodori privi dei semi e dell'acqua di vegetazione, condite con poco sale e, quando saranno cotti, ma non sfatti, toglieteli dalla padella e lasciateli raffreddare.

Sminuzzate il tonno, spinare le acciughe salate, lavatele e tagliatele in pezzetti, snocciate le olive e dividetele a metà.

Unite il tutto al pomodoro già cotto, aggiungendo i capperi che avrete dissalato.

Mescolate e riempite con questo miscuglio la teglia.

Stendete la rimanente pasta e coprite con questa la 'pitta', pigiando i bordi affinché si attacchino e chiudano bene il ripieno.

Ungete la superficie con un po' di sugna e mettete in forno per 30-40 minuti.