

SCHIACCIATA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di farina 00,
- lievito di birra,
- acqua calda,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per il ripieno:

- cipolle lunghe,
- 450 g di carne di maiale tritata e condita,
- 400 g di pomodoro tritato e sgocciolato,
- broccoli,
- 1 patata media,
- olive nere,
- formaggio a dadini,
- sale,
- pepe.

Si impasta la farina con il lievito, l'olio di oliva, il sale e si fa lievitare.

Una parte dell'impasto si stende con il mattarello per ottenere la base della schiacciata.

Quindi si pongono a strati la cipolla tagliata finemente, la carne di maiale, il pomodoro, la patata tagliata molto fine, i broccoli (precedentemente fatti leggermente lessare) le olive nere, il formaggio a dadini e infine una spruzzata di sale e pepe e olio di oliva.

Stendere con il mattarello la pasta rimanente che servirà a coprire il ripieno e che andrà unita molto bene con la pasta della base.

Infine fare sulla pasta della copertura un paio di buchi (ognuno di circa 4 cm di diametro) che serviranno a fare uscire il vapore di cottura.

Cuocere in forno.

(Consigliato: in forno elettrico a 170 gradi per 50 minuti circa). Non appena sfornata, spennellare la pasta con dell'olio di oliva, e coprire la schiacciata con delle tovaglie per farla ammorbidire.