

PIZZA CIOCIARA

Ingredienti per 4 - 6 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina bianca,
- 20 g di lievito di birra,
- sale.

Per il ripieno:

- 1 kg di cime di rapa,
- olio extravergine d'oliva,
- 1 spicchio d'aglio,
- peperoncino piccante,
- sale,
- 1 tuorlo d'uovo.

Preparate la pasta da pane mettendo la farina su una spianatoia.

Salate.

Sciogliete il lievito di birra in una tazza d'acqua tiepida e versatelo poco alla volta al centro della farina, lavorando con le mani e aggiungendo l'acqua necessaria sino ad ottenere una pasta liscia e morbida.

Lasciate lievitare per circa un'ora, o finché la pasta avrà raddoppiato il suo volume.

Mondate le cime di rapa, eliminando le foglie, i rametti sciupati e le basi dei gambi.

Poi lavatele in acqua fredda corrente.

Imbiondate in una padella con tre cucchiaini d'olio uno spicchio d'aglio, leggermente schiacciato e privato del germoglio interno, e il peperoncino.

Toglieteli, aggiungete le cime di rapa sgrondate, in modo che rimanga loro aderente un poco d'acqua, salate, mettete il coperchio e cuocete a fuoco moderato, rimescolando di tanto in tanto.

Dopo circa 15 minuti togliete dai fornelli.

Accendete il forno e scaldatelo fino a 200 gradi.

Ungete con olio una teglia di circa 24 cm di diametro.

Dividete la pasta da pane in due parti, una un po' più grande dell'altra, e stendete due dischi.

Con quello più largo foderate fondo e pareti della teglia, distribuite le cime di rapa e coprite con l'altro disco di pasta, sigillando i bordi.

Punzecchiate la superficie con i rebbi di una forchetta, spennellatela con il tuorlo d'uovo sbattuto e infornate per circa 30 minuti.

Sfornate la pizza quando risulterà bionda in superficie e portatela subito in tavola.

Accompagnate con vino bianco secco.