

# PANADA 'E PEZZA

(variante)

### Ingredienti:

Per la pasta: 1 Kg. di farina 00 o semola , acqua , strutto .

Per il ripieno: 800 g di agnello , 200 g. di piselli , 200 g. di fave , caperi  
200 g. di carciofi , olive e pomodori secchi.

Variante: carni miste e/o patate.

### La preparazione:

Per prima cosa iniziare a preparare la pasta sfoglia; con la farina, l'acqua tiepida con sciolto il sale ed anche l'olio extra vergine d'oliva. Amalgamare bene tutto e poi iniziare ad impastare e lavorare per bene. Lavorare in maniera energica per circa 1 ora e lasciar riposare l'impasto per 1 ora. Aspettando che la pasta riposi, si passa al ripieno. Fare un leggero soffritto e cuocere la carne a pezzi. Quando la carne è quasi cotta, aggiungere tutti gli altri ingredienti. A questo punto, con la pasta si devono fare due sfoglie rotonde. Una deve essere più grande di diametro, circa 30 – 35 cm e più alta circa ½ cm . Prendere una teglia con i bordi alti e rivestire tutto l'interno con la sfoglia più grande. Versare all'interno prima i piselli e poi la carne. Se si gradiscono anche le patate, fare lo stesso procedimento della carne. Dopo, fare una nevicata di sale per insaporire bene la carne ed anche gli altri ingredienti. Prendere l'altra sfoglia e coprire come coperchio ed unire le sfoglie. Per chiudere bene fare una chiusura a forma di treccia, come la spiga dei *culurgioni*. Quando è tutto pronto, infornare per 1 ora alla temperatura di 170 °C. A cottura ultimata, togliere dal forno e portare a tavola. A libera scelta, in base ai propri gusti, si può scegliere di mangiare la Panada calda o fredda.