

PANADA 'E PEZZA

Ingredienti:

Per la pasta: 1 Kg. di farina 00 , 1 bicchiere d'olio extra vergine d'oliva, 1 cucchiaio di sale fino e acqua.

Per il ripieno: 800 g di agnello , 300 g. di sugo , 800 g. di piselli.

Variante: aggiungere 6 patate grandi.

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. Cuocere a mezza cottura i piselli e tagliare a piccoli pezzi la carne d'agnello. 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 dei piselli. Dopo, fare una nevicata di sale per insaporire bene la carne ed anche i piselli. 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 ore 2 ½ 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.