

Pizza gialla



✂ Per una teglia da 28 cm di diametro

Ingredienti

750 gr di farina di mais "Fioretto"
800 ml di acqua
250 di ciccioli di maiale
75 gr di strutto + q.b. per finitura e teglia
25 gr di pinoli
50 gr di uva passa
sale e pepe q.b.

Procedimento

Mettere in una terrina la farina e lo strutto, versarvi sopra, poco alla volta, l'acqua bollente e mescolare bene, aggiungere l'uvetta e i pinoli, i ciccioli, il sale e il pepe e mescolare ancora. Il composto risulterà abbastanza compatto, ma se lo fosse troppo aggiungere un altro po' d'acqua. Mette il composto nella teglia unta di strutto, livellare bene con una spatola e aggiungere qualche fiocchetto di strutto in superficie. Infornare a forno preriscaldato e statico a 200°C per 1 ora o comunque fino a quando si sia formata una bella crosticina dorata. Sfornare e lasciare raffreddare prima di servire.