



Filone di pasta di pizza ripieno

Ingredienti

Per l'impasto:

500 gr. di farina

200 gr di acqua

100 gr di olio

1 bustina di lievito di birra disidratato oppure un cubetto di lievito di birra fresco

3 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di zucchero

Ingredienti per il ripieno:

80-90 gr di pesto genovese a piacere

150 gr di tonno già sgocciolato e sbriciolato

100 gr di mozzarella tagliata a dadini

5-6 pomodorini tagliati a cubetti

una spolverata di origano

Ingredienti per la decorazione:

1 uovo per spennellare il filone

5-6 pomodorini tagliati a rondelline

prezzemolo q.b.

Non si tratta di una ricetta che viene dal mio passato, dalle usanze di casa; al contrario è una ricetta recente, sperimentata da poco che però può essere un valido antipasto durante le prossime festività. Buon appetito!

Lavorare tutti gli ingredienti dell'impasto, fare una palla, adagiare in una ciotola di vetro, coprire con pellicola trasparente e porre a lievitare per un paio d'ore, in forno leggermente riscaldato.

Trascorso questo tempo stendere l'impasto con le dita formando un rettangolo; farcire la striscia centrale con pesto, tonno, mozzarella, pomodorini e una spolverata di origano.



Ripiegare uno dei lembi esterni verso l'interno per ricoprire la farcitura poi sovrapporre anche l'altro lembo sul precedente, formando un filone; infine schiacciare i bordi laterali per chiudere il tutto e praticare dei fori con i rebbi di una forchetta su tutta la superficie del filone.



Fare lievitare un'altra ora poi pennellare con uovo e farcire con pomodorini tagliati a rondelline e una spolverata di prezzemolo.

Cuocere in forno statico, a 180° per 30-40 minuti.

Servire caldo o a temperatura ambiente.