

# Pizza rustica di Mamy Gloria



## Ingredienti

- Per l'impasto
- 300 g di farina debole
- 140 g burro freddo a pezzetti
- 120 g zucchero semolato
- 3 tuorli
- sale q.b.
- Per il ripieno
- 250 g di ricotta di pecora
- 2 uova
- 30 g grana o parmigiano grattugiato
- 100 g prosciutto cotto a dadini
- 100 g fiordilatte a dadini
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- sale q.b.
- Inoltre 1 tuorlo per spennellare
- burro e farina per la teglia

## TROVI QUI LA VIDEORICETTA

Mescola velocemente burro e zucchero, aggiungi un pizzico di sale, poi i tuorli, quindi la farina, trasferisci sul piano di lavoro, compatta il tutto e fai riposare, avvolto nella pellicola, in frigo, per mezz'ora.

Nel frattempo prepara il ripieno: versa in una ciotola la ricotta, aggiungi il sale, lo zucchero e il grana grattugiato, mescolando man mano che aggiungi gli ingredienti. Aggiungi le uova, il prosciutto ed il fiordilatte.

Rendi malleabile l'impasto lasciato a riposare in frigo, togline un terzo (servirà per il "coperchio") e stendi ad uno spessore di 6 mm la parte che andrà a foderare la teglia e che accoglierà il ripieno.

Ricorda che la teglia dev'essere imburata e infarinata.

Dunque, ricapitolando: foderla la teglia con  $\frac{2}{3}$  di impasto, distribuisci il ripieno, stendi l'impasto per il coperchio, fai tanti forellini con i rebbi della forchetta e spennella con il tuorlo d'uovo.

Scalda il forno statico a 170°, arrivato a temperatura inforna la teglia per un'ora, copri la superficie con della carta argentata e continua la cottura per un'altra mezz'ora.

Questa pizza rustica si gusta a temperatura ambiente, preparala quindi diverse ore prima di servirla, anzi mangiata il giorno dopo è ancora più buona.

P.S. Se raddoppi le dosi (unica differenza nel ripieno utilizza 3 uova + 1 tuorlo, invece che 4 uova) riempi una teglia rotonda da 26 cm. Il tempo di cottura è lo stesso.