

---

# Pizza kalabryjska z pomidorami i tunczykiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2016 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 2,5 godz.

## Ciasto:

350 g maki,

20 g drozdzy,

2 lyzki smalcu,

220 ml letniej wody,

sol,

tluszcz do wysmarowania formy.

## Farsz:

600 g pomidorow,

200 g tunczyka w oliwie,

50 g anchois,

50 g zielonych oliwek faszerowanych,

1 jajo,

1 szalotka,

3 lyzki oliwy.

1. Make przesiac na stolnice. W srodku kopczyka maki uformowac wglebienie.

Umiescic w nim rozkruszone drozdze. Dodac smalec i szczypte soli. Wlac wode

(ok. 220 ml) i wyrabiac rekami na jednolita mase. Po wyrobieniu ciasto ulozyc na obsypanym maka polmisku, oproszyc i odstawic na 2 godz w cieple miejsce do wyrosniecia.

2. Jajo ugotowac na twardo. Schlodzic, obrac ze skorupki i pokroic w plasterki o grubosci ok. 5 mm. Zielona czesc lodygi szalotki drobno posiekac. Tunczyka pokruszyc. Anchois obrac ze skorki, wyfiletowac. Pomidory sparzyc wrzatkciem, obrac ze skorek, wypestkowac i pokroic w plasterki. Podsmazac na 3 lyzkach oliwy ok. 5 min. Osolic i ostudzic.

3. Wyrosniete ciasto rozwalkowac na okragly placek grubosci 4-5 mm. Forme do pizy nasmarowac tluszczem. Nalozyc ciasto tak, by pokrywalo ono zarowno dno jak i scianki formy.

4. Na wierzch ciasta nalozyc podsmazone pomidory. Na nich ukladac pozostale skladniki farszu. Posypac posiekana szalotka.

5. Piec ok. 20 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)