



**Ricetta N. RE003471 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 22 Mar 2021 alle ore 14:35**

**da LUCIANO PETRIZZO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Primavera**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Tasca Padulese

La Tasca è una pizza rustica pasquale tipica di Padula, che prende il nome da due involucri di pasta frolla salata a forma di una tasca con un ricco ripieno di prodotti tipici, tra freschi e conservati invernali. La ricotta deve essere di pecora (per onorare i numerosi pastori padulesi), e insieme alla Toma fresca, al Caciocavallo, e al pecorino, tutti rigorosamente padulesi, oltre alla Soppressata del Vallo di Diano, oggi Presidio Slow Food. ( In paesi limitrofi, è chiamata anche "pizza chiena")

Tempo di preparazione: 120 minuti

### Ingredienti per 6 persone

Impasto per la frolla salata :

- 800 g Farina
- 180 Sugna (o burro)
- 2 Cucchiaini di olio evo
- 15 g Lievito di birra (1 bustina di lievito per pane)
- 4 Uova intere medie
- 1/2 Bicchiere di latte
- 1 Cucchiaino di sale raso
- 2 Cucchiaini di zucchero

Per il ripieno:

- 1 kg Ricotta fresca di pecora
- 400 g Caciocavallo
- 200 g Toma (di pecora oppure vaccino)
- 400 g Soppressata
- 4 Uova fresche
- 4 Uova sode
- 200 g Pecorino grattugiato
- Q.b. Prezzemolo
- Q.b. Sale
- Q.b. Pepe in grani

### Strumenti di cottura

Teglia da forno rotonda o "Ruoto" antico di alluminio stagnato.

### Preparazione

Preparare la frolla salata, facendo sciogliere il lievito con poco latte tiepido, unendolo poi al resto degli ingredienti. Lasciare riposare per qualche ora in luogo fresco (20 gradi circa). Nel frattempo mettere a bollire 4 uova per 8-10 minuti (per farle sode). Tagliare tutti i formaggi e la soppressata a cubetti, passare la ricotta al setaccio. Alla ricotta unire le uova fresche, il pecorino grattugiato, lo zucchero, un po' di sale, il prezzemolo tritato, il pepe, mischiare bene, unire infine i formaggi, la soppressata le uova sode tagliate a cubetti e amalgamare il tutto. Prendere l'impasto, dividerlo in due parti, foderare uno stampo (possibilmente di rame) con la sfoglia, riempire con il

ripieno, coprire con il resto della sfoglia. Sigillare il bordo esterno con una forchetta, e bucherellare la parte superiore della sfoglia. Spennellare con bianco d'uovo ed infornare a 180 gradi per 50 minuti circa (cuocere, preferibilmente in un forno a legna). Da consumare tiepida o a temperatura ambiente.

**Vino consigliato**

Aglianico della Campania "Colli di Salerno" TEMPERE