

## *Schiacciata di Maiale*

*(Sicilia)*

### **Preparazione**

Scegliere un chilo di carne di maiale non del tutto magra e tritarla grossolanamente (meglio se tagliuzzata col coltello); incorporare un cucchiaino di sale, il succo di due limoni, 100 gr di pecorino o primo sale grattugiato, un mazzetto di prezzemolo tritato, due cucchiaini di vino stravecchio ed infine aromatizzare con pepe nero. Impastare bene e lasciare riposare per trenta minuti. Tirare una sfoglia dalla pasta lievitata, spessa mezzo centimetro e disporla in una teglia rotonda bene unta in modo che copra il fondo ed i bordi. Sulla sfoglia stendere con le mani un sottile strato di sugna, e quindi sistemarvi l'impasto di maiale trito. Coprire con un disco di pasta e chiudere i bordi ripiegando i lembi a cordoncino. Mettere in forno caldo (180°) fino a quando la crosta superficiale non sia ben dorata.

