

PIZZA RUSTICA DI CARNEVALE SALENTINA



**IDEE
PER
PASQUA**





Meglio nota come Fucazza de carnuale salentina, è una torta salata che si prepara durante le feste di Carnevale, ma che è perfetta in qualsiasi occasione !!!

Ve l'ho già detto un milione di volte che mi piace veganizzare qualsiasi ricetta del mondo ? ☐

*Ne esistono diverse varianti, una delle ricette della tradizione prevede salsiccia di maiale, che io ho sostituito con quelle che io ho chiamato **SALSICCE KILLER** a base di seitan, ceci e jackfruit che ho pubblicato ieri; poi prevede un formaggio morbido che io ho sostituito con tofu ed infine è arricchita da uvetta, pinoli ,cipolla e olive.*



FASI PREPARAZIONE



 **PIZZA RUSTICA DI CARNEVALE SALENTINA**



Viaggi&AssaggiFelici

Ingredienti

Pasta Brisee o Pasta Matta (in quanto nella versione vegana sono praticamente identiche)

- 210 gr di semola di grano duro
- 210 gr di semola di grano duro integrale
- 160 gr di olio evo
- 150 ml di acqua fredda
- sale 1 pizzico

Farcitura

- 250 gr di tofu (io usato quello alle erbe)
- 4/ 5 **salsicce killer (la mia ricetta la trovate in fondo all'articolo)**
- Aquafaba 150 gr
- 50 gr di lievito alimentare
- olive taggiasche
- capperi
- 1 cipolla grande bianca
- 25 g Uva Passa
- 15 g Pinoli
- sale q.b.

Preparazione

- **Preparazione pasta brisee** :**Setacciate** accuratamente la farina in modo che non crei fastidiosi grumi nell'impasto. **Versate** la farina in un'ampia terrina, unite il sale e poi l'olio. Aiutandovi con un **cucchiaino di legno**, mescolate molto bene gli ingredienti in modo da amalgamarli alla perfezione.**Aggiungete** al composto l'acqua fredda e impastate fino ad ottenere una palla soda. **Avvolgete** l'impasto della pasta brisè in un foglio di **pellicola trasparente** e lasciatela **riposare in**

frigorifero per 30 minuti. Dopo il tempo di riposo, eliminate la pellicola e stendete la pasta in una sfoglia sottile. Usate la sfoglia di pasta brisè per tutte le preparazioni dolci e salate che desiderate.

- **Preparazione Farcitura** :Tagliare dall'impasto un buona parte, stenderla con un mattarello e sagomare il fondo e il bordo di una teglia rotonda.Saltare in padella la cipolla a rondelle ,Tagliare il tofu a fette e sgranare la salsiccia e in una ciotola montare aquafaba.Sul fondo della teglia comporre uno strato con tofu, la salsiccia, i pinoli, l'uvetta,i capperi e le olive taggiasche. Spolverare con lievito alimentare e coprire con l'aquafaba . Salare . Ripetere il procedimento 1 o 2 volte fin quando non si raggiunge l'orlo della teglia.Dall'impasto realizzare un'altra sfoglia, chiudere la pizza, spennellare con un'emulsione di olio e latte veg e cuocere in forno a 200°C per 25/30 minuti.Lasciar intiepidire, sformare e servire.

[SALSICCE "KILLER" ,DI SEITAN,CECI E JACKFRUIT IN FRIGGITRICE AD ARIA](#)

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!



Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina vegana

ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK

Viaggi & Assaggi Felici

Result of Soia
PIZZA DI SOIA
vegana