

SAPANADA di Efisia

Ingredienti per 6-8 persone

Farina mezzo chilo

Pomodori secchi sott'olio 100 gr.

strutto due cucchiari

Anguille due non tanto grosse

prezzemolo

aglio uno spicchio

sale



Tagliare l'anguilla a pezzi di 4 cm e pulire le interiora. Condire con aglio (io uso quello liofilizzato in polvere che si distribuisce uniformemente, comunque va bene anche aglio tritato fine), sale, (non aggiungere pepe), prezzemolo e i pomodorini tagliati a pezzetti fini e poco olio.

Preparare la pasta come per la pizza con farina, acqua, sale, e lo strutto. Dividerla in due e con metà stendere la base non tanto spessa per foderare il fondo di un taglia rotonda da 30 cm che avrete oliato. Disporre l'anguilla in modo che si distribuisca uniformemente sulla superficie lasciando degli spazi tra un pezzo e l'altro. Ricoprire con la rimanente pasta stesa ancora un po' più sottile in modo che debordi e dia modo di sigillare bene il bordo schiacciandolo tra la pasta della base e quella di copertura. Con la pasta rimanente si possono applicare delle decorazioni sopra la torta e spennellare con olio. Volendo colorire la superficie aggiungere un uovo sbattuto alla spennellatura di superficie. Cuocere in forno a 150° per un'ora e mezza.

Una variante è con l'agnello spolpato sempre condito con aglio, prezzemolo senza pepe e senza pomodorini.