



Pida di Casa

Ev Pidesi



6 impasti di milfoy
250 gr carne macinata
1 cipolla
2 pomodori
Mezzo mazzetto di prezzemolo
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepe nero
3 cucchiali olio di girasole
Per la sopra;
Olio di girasole

- # Quando gli impasti di milfoy si sciogliono si prepara la miscelata fi pida.
- # Prezzemoli e pepe si macinano. Cipolla si taglia in fine. I pomodori si tagliano in dado.
- # Alla sopra si aggiungono sale pepe nero e peperoncino a rosso ppi si mette olio.vegetale e miscelano.
- # Milfoy si aprono un po' con il mattarello poi fanno i buchi con la forchetta per non gonfiarsi.
- # A.miscelata preparata si mette sopra e si liscia poi dai fianchi si piegano.
- # Pida preparati si filano sulla carta oliata . Ai fianchi si mette dal'olio e si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi. Si cucina circa per 25 minuti.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con usare dalla miscelata di formaggio.