

Pizza con Fave e Pistacchi

Categoria : LA FRITTATA

Pubblicato da [D.N.](#) in 30/9/2008

Ingredienti: 200 g di farina bianca, 100 g di burro a temperatura ambiente, 250 g di fave verdi, 100 g di groviera, 1 manciata di foglie di prezzemolo fresco, 1 cucchiaio di pistacchi tritati, sale, 1/2 bicchiere di panna liquida, 2 cucchiaini di latte intero.

Preparazione:

Mettete la farina su una spianatoia. Tagliate il burro a cubetti e lavoratelo con le dita unendo poco alla volta la farina, il sale e tre cucchiaini d'acqua. Impastate velocemente formando una palla che farete riposare in luogo fresco per un'ora. Nel frattempo lessate le fave in acqua salata, scolatele e mettetele in un tegame con la panna, i pistacchi e il formaggio a dadini. Cuocete per 5 minuti a fiamma bassa mescolando bene poi aggiungete il prezzemolo tritato.

Tirate la pasta in una sfoglia sottile; ricavatene un disco con il quale foderete una tortiera. Ripiegate verso l'interno il bordo del disco formando un cordoncino che tagliizzerete con la lama di un coltello poi spennellatelo con il latte. Versate sulla pasta le fave con la crema di formaggio. Infornate a 220° per 45 minuti. Sfornate e servite tiepido.

Tempo di cottura: 70'