



La ricetta classica della pitta salentina, la focaccia di patate cotta in forno

La potrete trovare nei ristoranti e nelle gastronomie ma soprattutto nelle case salentine dove ogni famiglia ne conserva una propria versione



Pitta salentina, la ricetta classica (Foto © Danilo Arduino Gatti).

La **pitta salentina** è uno dei piatti che, per gusto e tipicità, può destare una piacevole sorpresa in Salento perchè unisce semplicità e sapori del territorio.

Si tratta di una **focaccia di patate cotta in forno e con un saporito ripieno** preparato con cipolle, pomodori olive e capperi anche se, in realtà, ogni famiglia ne detiene una propria versione. Non è raro, infatti, trovare questa torta rustica con una farcitura di prosciutto, formaggio o una varietà di verdure stagionali.

Non va confusa con la pitta calabrese che, invece, è un pane a forma a ciambella e dalla mollica morbida e alveolata ([ne abbiamo parlato qui](#)).

Come si prepara la vera pitta salentina

La **ricetta della pitta salentina** vanta origini antichissime, con influenze napoletane (si veda il *gateau*), ma in Puglia ha trovato una sua originalità per le materie prime impiegate.

Quella che proponiamo è, senza dubbio, riconosciuta come la tradizionale e contiene cipolle, olive nere celline e capperi.

Data di creazione

06/11/2022

Autore

daniloarduino-gatti