

Pizzette fritte

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 19 Novembre 2013 14:35 - Ultimo aggiornamento Martedì 19 Novembre 2013 14:45

Pizzette fritte

Come alternativa alla solita pizza si possono provare le pizzette fritte. Si parte dalla pasta di pane e si frigge in abbondante olio. Una volta cotte si possono farcire a piacere e mangiare calde.



Dosi per quattro persone: per l'impasto: 160 gr di farina 00, 160 gr di farina Manitoba, acqua, sale, 20 gr di lievito di birra; per il ripieno: 200 gr di mozzarella, passata di pomodoro, sale, olio, origano; olio per friggere.

Impastare le farine con acqua, sale, olio e lievito. Lasciar riposare per 3 o 4 ore. Reimpastare e formare dei panetti da lasciar lievitare un'altra ora. Quindi scaldare abbondante olio e friggere i panetti dopo averli stesi sottili circa 1 cm. Appena cotti riempirli con il pomodoro e la mozzarella e una spruzzata di origano. Servire le pizzette calde.