



**Ricetta N. RE002290 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 10:10**

**da TERESA IORIO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

## Femmena e Fritta Nerano

Femmena e Fritta Nerano è la specialità proposta da Teresa Iorio al #NapoliPizzaVillage; ripieno di provola e limone grattugiato. Ricotta e pepe con carpaccio di zucchine, menta, limone e scaglie di Caciocavallo podolico.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 0 persone

n.2 panetti da 100 g  
Impasto  
1/2 lt di acqua  
700 g farina 00 Caputo  
25 g sale  
1 g lievito (ma la quantità varia in base alla stagione)

### Farcitura:

80 g di provola  
limone grattugiato q.b.  
menta q.b.  
100 g di ricotta  
200 g zucchine a crudo condite sale, pepe e olio a carpaccio  
50 g caciocavallo podolico

### Strumenti di cottura

Pentolona per friggere

### Preparazione

Una volta preparato l'impasto e fatto lievitare per 24h si stagliano i panetti.  
Prendere due panetti, stendere un poco il primo e farcirlo con la provola e limone grattugiato, quindi lo chiudo con l'altro panetto e immergo la pizza in olio bollente meno di un minuto a 180°.  
Una volta pronta fare asciugare l'olio su carta assorbente e guarnire con la ricotta, le zucchine a crudo condite sale, pepe e olio a carpaccio e caciocavallo podolico.

### La ricetta ha partecipato a:

Pizza Village 2018