



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002284 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 12:50

da ISABELLA DE CHAM

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Francesca

Una pizza frita che richiama i sapori e i profumi dell'estate con le classiche zucchine alla scapece, il prosciutto crudo e la freschezza della menta.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto
500 ml di acqua
800 g di farina
30 g sale
1/2 g di lievito

Ingredienti:

Una fettina di prosciutto crudo
Zucchine alla scapece q.b.
Menta frita

Strumenti di cottura

Pentolone per friggere

Preparazione

Una volta assemblati gli ingredienti, far girare la pasta fino a raggiungere il punto di impasto e lasciare riposare per almeno 4 ore. Stagliare e farla riposare per almeno altre 10 ore. Preparare un pentolone con olio a temperatura di 180° e immergervi la pizza. Una volta terminata la cottura condire con una fettina di prosciutto crudo, zucchine alla scapece e menta frita.