



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002280 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 18:04

da ANTONIO TRONCONE

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La fritta va al mare

Una classica cartolina di pizza fritta con un mix di sapori che ovunque voi siate vi trasporteranno in riva al mare.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto (24 ore di lievitazione)

150 ml acqua

260 g farina 00

13 g sale

0,5 g lievito di birra

4 panetti da 100 grammi.

Farcitura per 1 pizza

50 g mozzarella di bufala

30 g pesto di rucola

n. 3 gamberi di Mazara.

n. 6 pomodori ciliegino semiseccchi gialli e rossi .

Preparazione

Una volta preparato l'impasto distendere il panetto e immergerlo in olio bollente e aspettare che raggiunga un aspetto dorato. Una volta pronto farcire con mozzarella di bufala, pesto di rucola, gamberi di Mazara, pomodori ciliegino semiseccchi gialli e rossi .