



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002352 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 05 Lug 2018 alle ore 10:54**

**da LELE SCANDURRA (NIPFOOD)**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Primavera

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Anisella

Pizza frita con ingredienti esclusivamente siciliani

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 kg di farina di grano tenero di tipo 1 macinata a pietra

650 g d'acqua

1 g di lievito

30 g di sale

1 panetto da 100 g

30 g di pesto di pistacchi di Bronte

15 g di granella di pistacchi

50 g di mozzarella

30 g di mortadella di asina di Sicilia

### Prodotti utilizzati

Mortadella di asina di Sicilia, pesto di pistacchi di Bronte, mozzarella Iblea, granella di pistacchi di Bronte, farina di tipo 1 macinata a pietra.

### Strumenti di cottura

Friggitrice

### Preparazione

L'impasto è stato preparato con un farina di grano tenero di tipo 1 macinata a pietra. Ho versato 1 chilo di farina nella vasca ed ho fatto areare per un minuto, ho inserito 550 grammi d'acqua e ho fatto girare per 7 minuti, ho lasciato riposare per 2 ore ed ho inserito altri 100 grammi di acqua ed 1 grammo di lievito, dopo 3 minuti ho inserito 30 grammi di sale. Dopo 15 minuti ho tolto l'impasto dalla vasca e l'ho lasciato in massa a 18° dentro un recipiente per 8 ore, dopo ho formato le palline e le ho lasciate riposare per altre 14 ore a temperatura 4°.

Dopo aver preparato l'impasto ed averlo fatto lievitare e maturare, adagiare il disco di pasta sul banco da lavoro dare una forma rotonda e friggere a 180° per 90 secondi. In uscita condire con il pesto di pistacchi, mozzarella, mortadella e granella di pistacchi, tutti gli ingredienti vanno messi a crudo per esaltare ancora di più i sapori

### Vino consigliato

Birra siciliana "Namastè"

### La ricetta ha partecipato a:

Street food fest Catania