



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000691

Registrata in data 14 Lug 2016 alle ore 12:38

da TERESA IORIO

Annarella

La mia pizza con polpette fritte dedicata a mia madre.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

Acqua 1 lt

Farina 700 g

Lievito 1 g

Sale 50 g

Farcitura

Provola di Sorrento 80 g

Una manciata abbondante di formaggio Grana Padano

Polpette tradizionali fritte n. 3

Olio evo

Basilico

Preparazione

Impasto

All'acqua aggiungo man mano il sale e poi la farina e per ultimo il lievito. Impasto il tutto e lascio riposare per 30 minuti con un panno umido. Poi procedere allo staglio dei panetti e lasciare riposare per 10-12 ore.

Farcitura: stendere il disco e condire con la provola di Sorrento e il formaggio grattugiato Grana Padano e un filo d'olio.

All'uscita aggiungere le polpette precedentemente fritte e divise a metà ed il basilico.