



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002472 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 18:17

da FABIO CRISTIANO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Bollicine di pomodoro

Un ripieno fritto con un impasto speciale al pomodoro, acqua Ferrarelle e Parmigiano e farcito con ricotta, ciccioli, pepe, fior di latte.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto:

500 g farina 00 Caputo Blu
300 g pomodoro San Marzano DOP La Fiammante
15 g sale
0,5 g lievito
30 g Parmigiano Reggiano
100 g acqua Ferrarelle
olio Frienn

Farcitura:

60 g ricotta di bufala DOP
80 g ciccioli napoletani
3 g pepe
60 g fiordilatte Sorì
2 foglie di basilico

Prodotti utilizzati

farina 00 Caputo Blu
pomodoro San Marzano DOP La Fiammante
Parmigiano Reggiano
acqua Ferrarelle
fiordilatte Sorì

Strumenti di cottura

friggitrice

Preparazione

Versare la farina in una ciotola con il lievito, versare un po' alla volta il pomodoro frullato, aggiungere l'acqua e mescolare, aggiungere sale e parmigiano e portare a termine l'impasto. Dopo 24 h di lievitazione l'impasto è pronto. Stendere un panetto, farcirne la metà con ricotta, ciccioli, pepe, fior di latte, ripiegare l'altra metà e chiudere bene la pizza a formare una mezza luna. Friggerla in abbondante olio Frienn.

Vino consigliato

Prosecco Millesimato Valdobbiadene