



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002341 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 03 Lug 2018 alle ore 10:30

da VINCENZO DURANTE

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Carmela

Una pizza frita con mozzarella di bufala, pesto di pomodori rossi secchi, basilico, origano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1 lt acqua

1,600 kg farina (in base all'assorbimento)

50 g sale

0,3 g lievito di birra (varia in base alle ore di lievitazione).

Farcitura

150 g mozzarella di bufala campana (o stracciata di bufala)

rose di pesto di pomodorino rosso secco

origano q.b.

olio evo q.b.

basilico fresco

Strumenti di cottura

Pentola per friggere

Preparazione

Impasto: sciogliere il sale nell'acqua ed in seguito inserire la dose di lievito necessaria e scioglierla, impastare gradualmente con la farina il tutto fino all'ottenimento di un panetto unico che lasciamo riposare per qualche ora per poi successivamente stagliare in panetti da 120 g ciascuno. A lievitazione e maturazione ottenuta (che variano in base alla dose di lievito ed alle temperature dell'ambiente e alle stagioni), i panetti sono pronti per la stesura e la farcitura e frittura. Stendere il panetto e immergerlo nell'olio portato a giusta temperatura di 180° così da ottenere il risultato migliore. Una volta pronta condirla con le fettine di mozzarella di bufala campana, o in alternativa la stracciata di bufala, le rose di pesto di pomodori rossi secchi, una spolverata di origano e basilico fresco.