



**Ricetta N. RE001595**

Registrata in data 19 Lug 2017 alle ore 12:50

da ISABELLA DE CHAM

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Coroniello di stoccafisso

Una pizza frita bella da vedere e saporita da gustare con coroniello di stoccafisso, carotine, sedano bianco, prezzemolo, olive nere e bianche.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.5 kg farina 00

1 l di acqua

50 g sale

3 g lievito (da modificare in base al periodo).

Farcitura

80 g coroniello di stoccafisso

carotine q.b.

sedano bianco q.b.

prezzemolo q.b.

n.3-4 olive nere

n. 3-4 bianche

cipollina novella q.b.

pomodoro q.b.

qualche foglia di insalata.

### Strumenti di cottura

Padella grande per frittura

### Preparazione

Una volta assemblati gli ingredienti, far girare la pasta fino a raggiungere il punto di impasto e lasciare riposare per almeno 4 ore. Stagliare e farla riposare per almeno altre 15 ore. Si preferisce sempre la lievitazione di 24 h. Stendere l' impasto e immergere in olio bollente. All'uscita condire con gli ingredienti descritti e servire.