



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002512 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 06 Ago 2018 alle ore 16:10**

**da TERESA IORIO**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Femmena e fritta... alla Luciana

Una mia specialità fritta, farcita con provola, polpo alla Luciana, patate cotte schiacciate, pinoli, olio e prezzemolo.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

n. 2 panetti da 100 g

Impasto

1/2 lt di acqua

700 g farina 00 Caputo

25g sale

1 g lievito

Farcitura

70 g provola

100 g polpo alla Luciana

100 g patate cotte schiacciate

pinoli q.b.

olio evo q.b.

Prezzemolo

### Preparazione

Una volta preparato l'impasto e fatto lievitare per 12 h si stagliano i panetti e si fanno lievitare per un totale di 24 h.

Prendere 2 panetti stendere un poco il primo e farcirlo con la provola, quindi chiuderlo con l'altro panetto e immergere la pizza in olio bollente meno di 1 minuti a 180°. Una volta pronta fare asciugare l'olio su carta assorbente e guarnire con il polpo alla Luciana e i ciuffetti di patate il pinoli tostati e una manciata di prezzemolo