



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002290 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 21 Giu 2018 alle ore 10:10

da TERESA IORIO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Femmena e Fritta Nerano

Femmena e Fritta Nerano è la specialità proposta da Teresa Iorio al #NapoliPizzaVillage; ripieno di provola e limone grattugiato. Ricotta e pepe con carpaccio di zucchine, menta, limone e scaglie di Caciocavallo podolico.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 0 persone

n.2 panetti da 100 g
Impasto
1/2 lt di acqua
700 g farina 00 Caputo
25 g sale
1 g lievito (ma la quantità varia in base alla stagione)

Farcitura:

80 g di provola
limone grattugiato q.b.
menta q.b.
100 g di ricotta
200 g zucchine a crudo condite sale, pepe e olio a carpaccio
50 g caciocavallo podolico

Strumenti di cottura

Pentolona per friggere

Preparazione

Una volta preparato l'impasto e fatto lievitare per 24h si stagliano i panetti.
Prendere due panetti, stendere un poco il primo e farcirlo con la provola e limone grattugiato, quindi lo chiudo con l'altro panetto e immergo la pizza in olio bollente meno di un minuto a 180°.
Una volta pronta fare asciugare l'olio su carta assorbente e guarnire con la ricotta, le zucchine a crudo condite sale, pepe e olio a carpaccio e caciocavallo podolico.

La ricetta ha partecipato a:

Pizza Village 2018