



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002280 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 16 Lug 2018 alle ore 18:04**

**da ANTONIO TRONCONE**

Livello di difficoltà: Medio

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## La fritta va al mare

Una classica cartolina di pizza fritta con un mix di sapori che ovunque voi siate vi trasporteranno in riva al mare.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto (24 ore di lievitazione)

150 ml acqua

260 g farina 00

13 g sale

0,5 g lievito di birra

4 panetti da 100 grammi.

Farcitura per 1 pizza

50 g mozzarella di bufala

30 g pesto di rucola

n. 3 gamberi di Mazara.

n. 6 pomodori ciliegino semiseccchi gialli e rossi .

### Preparazione

Una volta preparato l'impasto distendere il panetto e immergerlo in olio bollente e aspettare che raggiunga un aspetto dorato. Una volta pronto farcire con mozzarella di bufala, pesto di rucola, gamberi di Mazara, pomodori ciliegino semiseccchi gialli e rossi .