



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002557 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Ago 2018 alle ore 12:59

da MASSIMO PERNA

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Margherita frita

Margherita al forno e poi frita in pastella..

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Un panetto per pizza da 300 g

100 g passata di pomodoro

100 g fiordilatte

olio evo q.b.

una spolverata di Parmigiano Reggiano

basilico q.b.

sale q.b.

olio di semi q.b.

n.3 uova

500 cl acqua

150 g farina

pepe q.b.

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Stendere il disco di pasta, farcire con la passata di pomodoro, il basilico, il fiordilatte e il parmigiano. Cuocere in forno per circa 60 secondi, all'uscita completare con un giro d'olio evo. Piegare la pizza su se stessa e farla raffreddare per alcuni secondi.

A parte, in una bastardella, creare una pastella composta da uova, farina, sale, parmigiano reggiano, pepe. Immergere la pizza completamente nella pastella e friggerla in olio bollente a circa 180°. Infine, con l'ausilio di un biberon, creare cinque linee di pomodoro, posizionato a freddo, per decorare.

Vino consigliato

Aglianico