



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002286 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 13:14**

**da ISABELLA DE CHAM**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Mosaico

Una pizza frita delicata, condita con una noce di ricotta di fuscella, bottarga di muggine ed una spolverata di zeste d'arancia.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 0 persone

Impasto per la montanara:

500 ml di acqua

800 g di farina

30 g sale

1/2 g di lievito

Farcitura:

una noce di ricotta di fuscella

bottarga di muggine q.b.

zeste d'arancia q.b.

### Strumenti di cottura

Pentolone per friggere

### 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 10 ore Preparare un pentolone con olio a temperatura di 180° e immergervi la pizza. Una volta terminata la cottura aggiungere una noce di ricotta di fuscella, la bottarga di muggine e zeste d'arancia