



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