



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000833**

**Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 10:52**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

## "OPLONTIS" la pizza fritta diventa un dolce

La Pizza Fritta "Oplontis" è una pizza fritta dolce ispirata dalla Cassata Oplontis, con ricotta, uva passa, spezie, miele e frutta candita. La Cassata Oplontis è all' omonimo dolce raffigurato ad Oplonti sulle mura della villa di Poppea Sabina, seconda moglie dell' imperatore Nerone.

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 10 persone

1,7 kg di farina  
2 panetti di lievito  
1 litro d'acqua  
1 Kg di ricotta di pecora  
n. 4 cucchiari di Miele  
kg 1 di provola  
20 gherigli di noci di Sorrento  
arancio fresco  
menta  
canditi di arancio, cedro, limone a tocchetti  
sale e pepe q.b.  
olio per la frittura

### Preparazione

Insaporire la ricotta con 4 cucchiari di miele e una spolverata di pepe nero.  
Sciogliere il lievito nell' acqua con la farina e il sale, iniziare a lavorare il composto e procedere energicamente, aggiungendo la farina poco alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciamo lievitare per due o tre ore coprendo l'impasto con un canovaccio umido. Non appena i panetti saranno lievitati, stendiamoli in modo da guarnirli con il ripieno: aggiungere ricotta dolce al miele e pepe provola, buccia di arancia grattugiata, sei o sette canditi, mezzo gheriglio di noce una fogliolina di menta, poco pepe macinato al momento.  
Chiodiamo i bordi a mo' di calzone e riscaldiamo l' olio, nel quale friggeremo le pizze ripiene per poco più di un minuto o almeno fino a quando l' impasto si sarà dorato. Adagiare su carta e servire.

Chef Paolo Gramaglia  
Ristorante President  
Pompei

[www.ristorantepresident.it](http://www.ristorantepresident.it)