



Ricetta N. RE000707

Registrata in data 15 Lug 2016 alle ore 15:38

da PASQUALE GUELI

## Pasqualina la pizza frita con polpettine

Gustosa pizza frita con polpettine di vitello, ricotta di pecora, provola e pomodoro pelato.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto

100 g Acqua

170 g Farina

6 g Sale

2 g Lievito

Farcitura

100 g Ricotta di pecora

60 g Provola Affumicata

Polpettine

n. 1 Cucchiaino di pomodoro pelato schiacciato

Pizzico di pepe

Per le polpettine

80 g Macinato di vitello

n. 1 Albume

Pane grattugiato

Sale.

### Preparazione

Polpettine

Mescolare con le mani il macinato di vitello con l'albume e un pizzico di sale. Per rendere l'impasto sodo aggiungere una spolverata di pane grattugiato. Dalla massa ottenuta staccare delle piccole palline da 2/3 cm di diametro. Friggere in olio bollente fino a che non saranno per dorate e croccanti.

Impasto

Lavorare gli ingredienti per 14 minuti, far lievitare la massa ottenuta per 6 ore a temperatura ambiente, nel frattempo preparare gli ingredienti e la padella con olio di arachidi ben caldo. Stendete il panetto lievitato e farcire nel centro con gli ingredienti. Richiudere a mo' di mezzaluna e calare delicatamente nell'olio. Girare spesso fino a cottura dorata.