



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000461**

**Registrata in data 02 Mag 2016 alle ore 11:28**

**da GINO SORBILLO**

## **Pizza Fritta con Provola e Tarallo Napoletano**

Dall' unione tra due degli street food partenopei più conosciuti, nasce la Pizza Fritta con Provola e Tarallo Napoletano

Tempo di preparazione: 10 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

100 g Acqua

170 g Farina

6 g Sale

2 g Lievito

90 g Provola

1 Tarallo Napoletano con Mandorle e Pepe

### **Preparazione**

Impastare gli ingredienti per 14 minuti, far lievitare la massa ottenuta per 9 ore a temperatura ambiente, nel frattempo preparare gli ingredienti e riscaldare l' olio in un padella di dimensioni adeguate. Cominciare la stesura della pizza e la farcitura con gli ingredienti sopra elencati, richiudere l' impasto farcito su se stesso formando una mezza luna. Sigillare bene i bordi per evitare che il ripieno fuoriesca durante la cottura. Cuocere per un minuto e mezzo circa in olio bollente.