



**Ricetta N. RE001779**

**Registrata in data 11 Set 2017 alle ore 13:33**

**da MARCO AMORIELLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Pizza fritta napoletana gluten free

La pizza fritta napoletana è un piatto partenopeo che si diffonde nel dopo guerra. Nato come un piatto "povero" oggi viene apprezzato in tutti i suoi diversi condimenti. Quello che presento qui è la versione gluten free con utilizzo della Birra Peroni SG nell'impasto.

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 3 persone

Ingredienti base pizza (3 pizze)

33 cl di birra Peroni senza glutine

2 g lievito

20 g sale

3 g zucchero

450 g farina Fioreglut (molino Caputo) senza glutine

Ingredienti per condimento per ciascunapizza:

60/80 g ricotta

Parmigiano Reggiano q.b.

30/40 g scamorza affumicata

20 g salame dolce

pepe nero q.b.

sale q.b.

olio evo q.b.

olio per frittura

### Prodotti utilizzati

Farina senza glutine Floreglut

Molino Caputo

Birra Peroni Senza Glutine.

Tutti i prodotti devono essere gluten free di ottima qualità.

Io suggerisco di acquistare i prodotti tipici.

### Strumenti di cottura

Tegame con bordi alti e coperchio a vetro.

### Preparazione

Procedimento d'impasto con birra Peroni:

Mettere in una ciotola 2 cucchiaini di Birra Peroni Senza Glutine e il lievito. Mescolare fino a farlo sciogliere.

In uno boule versare 250 g di farina, la rimanente birra Peroni SG, il sale e zucchero e amalgamare il tutto. Aggiungere il lievito sciolto in 2 cucchiaini di birra SG. Lavorare l'impasto piano piano per far amalgamare bene tutti gli ingredienti e aggiungendo la restante farina, fino a formare un impasto omogeneo.

Dividere l'impasto in panetti da 250 g cad. e lasciarli lievitare per 4 ore.

### Stesura

Appoggiare il panetto sul piano di lavoro sul quale abbiamo steso un velo di semilavorato. Schiacciare delicatamente il panetto e usando i polpastrelli, iniziare ad allargarlo partendo dal centro facendo una delicata pressione dall'alto verso il basso. Questo movimento permette di mantenere all'interno dell'impasto i preziosi enzimi per l'alveolatura . Continuare a stendere l'impasto fino a raggiungere un diametro di circa 28/30 cm con uno spessore uniforme.

### Farcitura

Ora possiamo aggiungere la farcita utilizzando solo una metà del disco e lasciando un paio di centimetri dal bordo. Iniziate con uno strato di ricotta condita con un po' di pepe, la scamorza, il salame e condite con sale e olio EVO.

### Cottura

Ripiegate sopra l'altra metà del disco non farcita in modo da creare una mezza luna. Ora chiudete i bordi facendo pressione con le dita per evitare di far fuoriuscire il ripieno in cottura. Fate questo procedimento per tutti i panetti. Finita la preparazione potete iniziare la cottura. Utilizzare un tegame dal bordo alto, aggiungere almeno due dita, e aspettare che raggiunga la temperatura ottimale per iniziare a friggere (circa 200°). Iniziare a friggere immergendo una pizza alla volta, girarla delicatamente dall'altra parte facendo attenzione di cuocere in modo omogeneo entrambi i lati. La pizza è pronta quando risulta di un bel colore dorato.

### **Vino consigliato**

Birra Peroni Senza Glutine