



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001465

Registrata in data 19 Giu 2017 alle ore 11:19

da ISABELLA DE CHAM

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Posillipo

Una pizza frita che si apprezza ancora di più nella stagione estiva con provola di Sorrento, caciocavallo, rucola biologica e zeste di limone.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

1.5 kg farina 00

1 l di acqua

50 g sale

3 g lievito (da modificare in base al periodo).

Farcitura

100 g provola affumicata

100 g rucola biologica fresca

30 caciocavallo

zeste di limone q.b.

Strumenti di cottura

Padella grande per frittura

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 15 ore. Si preferisce sempre la lievitazione di 24h. Stendere l' impasto e farcirlo con gli ingredienti descritti quindi richiudere ed immergere in olio bollente.