



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002347 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 04 Lug 2018 alle ore 15:35

da ROSARIO MINEO (NIPFOOD)

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Siciliana orientale

Piccola, sfiziosa e che non passa mai di moda! La pizza fritta!! Rivisitata e modificata per essere un gustosissimo pasto veloce e pratico! Preparata con i prodotti della terra siciliana, dalla mozzarella ragusana, mortadella di suino nero dei Nebrodi e pistacchio di Bronte!

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto

50 ml di acqua

40 g di farina semintegrale

Farcitura

30 g di mozzarella

30 g di mortadella

n. 1 cucchiaino di crema di pistacchio.

Prodotti utilizzati

Farina di grano tenero semintegrale, mortadella di suino nero dei Nebrodi, pistacchio di Bronte e mozzarella ragusana.

Strumenti di cottura

friggitrice.

Preparazione

Prima impastare con le quantità di acqua e farina descritte per fare il panetto, poi aprirlo quasi come una pizza e friggerlo, una volta fritto condirlo con mozzarella, mortadella e pistacchio.

Vino consigliato

Birra

La ricetta ha partecipato a:

Street food