



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002445 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 31 Lug 2018 alle ore 11:50

da GENNARO CATAPANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Sorrentum

Pizza frita dedicata a Sorrento con salsa di pomodori gialli, provola di Agerola, alici marinate, pepe e menta.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Numero panetti 5 panetti da 285 g

1 kg farina

680 g acqua

34 g sale

1,5 g lievito

Per la farcitura:

50 g di provola di Agerola tagliata a julienne

60 g pomodoro giallo cotto a bassa temperatura

n. 2 alici marinate con aceto sale olio prezzemolo e aglio

Pepe e menta q.b.

Strumenti di cottura

Friggitrice

Preparazione

Iniziamo sciogliendo il lievito nell' acqua e aggiungiamo gradualmente la farina; passati 10 minuti dalla lavorazione dell' impasto sciogliamo il sale nella restante acqua e versiamo sempre a pioggia la restante parte della farina, lavorandola per altri 10 minuti. Tempo totale 20 minuti circa. Lievitazione 24 h.

Stendiamo il disco di pasta prendiamo un cucchiaino e spalmiamo la salsa di pomodoro giallo sulla metà del disco, prendiamo la provola che abbiamo tagliato precedentemente, la sovrapponiamo sul pomodoro, aggiungiamo alici, pepe e menta, chiudiamo il nostro disco di pasta formando una mezza luna schiacciando bene sui bordi usando i polpastrelli. Nel frattempo abbiamo messo l'olio in una padella per friggere e lo portiamo ad una temperatura di 170°, una volta raggiunta la temperatura ideale immergiamo la nostra pizza frita all'interno di essa mantenendo le due estremità per alcuni secondi, poi con una schiumarola annaffiamo la nostra pizza frita; una volta che si inizia a gonfiare la voltiamo dall'altro lato e facciamo lo stesso procedimento per 3 volte, una volta che abbiamo raggiunto la doratura ideale l'asciughiamo con carta assorbente e la serviamo in un piatto, ora che la nostra pizza frita è pronta non ci resta che assaggiarla.