



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002288 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 27 Giu 2018 alle ore 14:49**

**da ISABELLA DE CHAM**

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## Tricolore di Isabella

Una pizza frita per celebrare la nostra Italia, nella quale ritrovare tutti i colori e sapori della nostra cucina come quelli del pomodoro secco e del classico pesto abbinati alla delicatezza della ricotta di fuscella.

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto per la montanara:

500 ml di acqua

800 g di farina

30 g sale

1/2 g di lievito

Farcitura:

pomodoro secco

pesto genovese

una noce di ricotta di fuscella

### Strumenti di cottura

Pentolone per friggere

### 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 10 ore Preparare un pentolone con olio a temperatura di 180° e immergervi la pizza. Una volta terminata la cottura aggiungere la ricotta di fuscella e il pesto, e per ultimo il pomodoro secco.