



Pizzelle fritte - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

Sfizi salati - pizzette - fiordilatte

PIZZELLE FRITTE

Dosi per 12 pizzette:

350g di farina 00
150g di manitoba (o una patata bollita e schiacciata)
mezzo cucchiaino di strutto (o uno di olio evo)
un cucchiaino di sale
un cucchiaino scarso di zucchero
15/20 g di lievito
acqua qb

Un po' di pepe (ma io non ne ho messo)

Olio per friggere

Per il condimento

NB: è puramente indicativo nel senso che ci si può anche sbizzarrire (io ci metto a volte, ad esempio, peperonata)

Preparare un sugo veloce con pomodori freschi o pelati
(io ho fatto prima rosolare cubetti di prosciutto cotto)

Pecorino (sardo o romano), oppure parmigiano oppure provolone grattugiati

PROCEDIMENTO

Impastare un paio di pugni di farina con acqua, zucchero e lievito e lasciare lievitare per mezz'ora. Unire il resto degli ingredienti e lavorare per 15 minuti.

L'impasto deve essere un po' più morbido di quello della pizza.

Dividere a palline e mettere a lievitare per un'ora.

Spianare con la punta delle dita la pallina e far friggere, avendo l'accortezza di versare con un cucchiaino sulla superficie olio bollente affinché si gonfi. Girare e ripetere stessa procedura.

Mettere su carta assorbente e poi condire.

Vanno mangiate calde.

L'ideale sarebbe che ci fosse chi frigge e ... chi mangia ... ma finirebbe che il primo ... non mangia!



Maria Scicolone alla Prova del cuoco (12.05.2006)

Ingredienti per la pasta:



1/2Kg di farina,
2 cubetti di lievito,
2 bicchieri
d'acqua tiepida, sale.

Per il condimento

1 kg di polpa di pomodoro,
6 hg di fiordilatte,
2 hg parmigiano grattugiato,
1 spicchio d'aglio,
1 mazzetto di basilico,
pepe nero tritato grossolanamente,
olio di semi per friggere, olio extra vergine di oliva

Impastare gli ingredienti ottenendo un impasto da suddividere in dischetti di medie dimensioni da friggere in abbondante olio di semi.
Guarnire le pizze ottenute con della passata di pomodoro, la mozzarella fiordilatte grattugiata, il basilico ed una spolverata di parmigiano.

eCucinando.it