

ANTIPASTI E SNACK

Pizza fritta (Emilia Romagna)

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di farina
1 cubetto di lievito di birra
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva
acqua per impastare
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Impastare la farina, con il lievito, un pizzico di sale, i 2 cucchiai d'olio. Una volta impastato, stendere subito una sfoglia non troppo sottile di spessore 3- 4 mm.



- 3 Con l'aiuto di un piatto fare dei cerchie farli riposare 20 minuti.



4 Friggere in olio ben caldo.



5 Assorbire l'eccesso di olio con carta da cucina.



- 6 Quelle piu' gonfie si possono tagliare a meta' e farcirle con squacquerone, prosciutto crudo e rucola.





7 Oppure con squacquerone e fichi caramellati.

