

TORTE SALATE

# Pizze con la ricotta e pepe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

800 g di farina 0  
200 g di farina 00  
50 g di lievito di birra  
200 g di latte  
1 cucchiaio di zucchero  
1 cucchiaio raso di sale fino  
50 g di olio  
350 g di acqua.

## PER L'IMBOTTITURA

300g di ricotta  
sale e pepe  
salumi a piacere (meglio se salame Napoli).

## PREPARAZIONE

**1** Con l'impasto formare delle palline del diametro di 10 cm. Aprite l'impasto con le mani in

modo da formare una bella pizzetta rotonda e al centro mettete la ricotta, e il salame che precedentemente avrete lavorato in una terrina.

Friggete in olio bollente.