

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizzelle al pomodoro

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

600 g di farina  
180 g di patate  
1/2 cubetto di lievito di birra  
300 g d'acqua.

### PER LA FARCITURA

pomodori  
parmigiano grattugiato.

## PREPARAZIONE

**1** Impastare bene gli ingredienti fino a quando risulta un impasto omogeneo.

Coprire e lasciare lievitare fino a quando l'impasto è raddoppiato.

Prendere parti dell'impasto, schiacciarle e formare dei cerchi.



2 Friggere le pizzette in olio bollente.



3 Coprire con del pomodoro



4 e spolverare con parmigiano grattugiato.

