

TORTE SALATE

Pizzette fritte

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA

500 gr. di farina
1 cubetto di lievito di birra
½ cucchiaino di zucchero
sale un pizzico
1 bicchiere di acqua tiepida
25 gr. di burro
150 gr. di patate lesse.

PER IL RIPIENO

250 gr. di ricotta
150 gr. di provola affumicata
150 gr. di mozzarella
150 gr. di salame a tocchetti
100 gr. di parmigiano grattugiato
1 pizzico di pepe nero macinato
sale q.b.
2 uova intere.

PREPARAZIONE

- 1** Preparare, prima di tutto, la pasta: stemperare il lievito in un bicchiere d'acqua tiepida girare con un cucchiaino e lasciar riposare fino a quando si sarà formata una schiuma in superficie. In una ciotola ben capiente versare la farina al centro di questa aggiungere il burro (già ammorbidito), il sale, lo zucchero, le patate lessate e schiacciate con una forchetta e il bicchiere d'acqua con il lievito. Impastare per qualche minuto, poi prendete il composto, portatelo sul piano di lavoro e lavorate la pasta molto energicamente fino a renderla morbida ed elastica. Riponetela poi nella ciotola, copritela con un telo ben pulito e lasciate lievitare per circa 2 ore.
- 2** Preparare il ripieno: Prendete una scodella abbastanza capiente, mettete dentro la ricotta, il parmigiano e tutti gli ingredienti tagliati a tocchetti, unite le 2 uva sbattute, il pepe, un po' di sale e mescolate il tutto con cura. Prendete, dopo due ore, la pasta lievitata e stendetela in una sfoglia non troppo alta, disponete su di essa tanti mucchietti d'impasto, distanziati tra di loro di circa 3 o 4 cm. e ripiegate su di essi l'altro lato della pasta. Una volta ripiegata la pasta premete bene, con le dita, intorno ad ogni mucchietto, quindi, con una rotella tagliapasta formate tante mezzelune. Friggere le pizette in una padella con abbondante olio caldo, fino a quando avranno un bel color d'oro senza pungerle con la forchetta. Servite calde. Buon appetito!