

ANTIPASTI E SNACK

## Pizza frita con scarole senza lievitazione

di: *Antonella Perasole*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 15 min    COSTO:

molto basso

NOTE:

*POTETE UTILIZZARE LO STESSO IMPASTO PER REALIZZARE UNA PIZZA AL POMODORO COTTA IN FORNO.*

---



La pizza frita con scarole senza lievitazione è una versione veloce di uno degli [street food napoletani](#) più amati. Tante le sue varietà e possibili interpretazioni nelle vetrine di ogni rosticceria: al pomodoro, ripiena con ricotta, con verdure, oppure semplice da accompagnare con i salumi....è sempre la più amata e richiesta. Qui in versione veloce, con impasto eseguito senza lievito di birra sostituito invece dal lievito istantaneo per pizze e torte salate. Il risultato? Una pizza morbida e dall'impasto

fragrante da gustare calda, appena frita. Una vera e propria bontà. A chi non è mai capitato di avere una voglia improvvisa di pizza e di non aver fatto in tempo a preparare l'[impasto](#)? Nessun problema, ecco una valida alternativa! Di seguito l'elenco degli ingredienti necessari ed i vari passaggi per realizzare una bella pizza frita in pochissimo tempo.

Venite a scoprire altri gustosi street food:

[Pizzette fritte](#)

[Pizza rustica](#)

[Gnocco fritto](#)

[Torta frita](#)

## PER L'IMPASTO

FARINA 00 250 gr

ACQUA TIEPIDA 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 10 gr

SALE FINO 5 gr

LIEVITO PER TORTE SALATE 7 gr

## PER IL RIPIENO

SCAROLA 500 gr

OLIVE NERE 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 40 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

CAPPERI SOTTO SALE

## PER LA FRITTURA

OLIO DI ARACHIDI 500 gr

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare la pizza frita con scarole senza lievitazione pulite e lavate bene la scarola. In un tegame dai bordi alti fate rosolare lo spicchio di aglio con l'olio ed un pizzico di peperoncino. Unite le foglie di scarola perfettamente asciutte, coprite con coperchio e abbassate la fiamma.

Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e denocciate le olive; unitele alle scarole in padella e fate cuocere per circa quindici minuti, mescolando di continuo fino a far asciugare tutta l'acqua rilasciata dalle scarole.



**2** Mentre le scarole si raffreddano, preparate l'impasto per la pizza senza lievitazione. Miscelate bene la farina con il lievito istantaneo passato al setaccio.

Aggiungete l'acqua con il sale e l'olio e impastate fino ad ottenere un panetto liscio e morbido.



**3** Dividete l'impasto in 8 pezzi del peso di circa 60 gr ognuno. Stendete ogni pezzo di impasto con il matterello, formando un disco rotondo; sistemate poi al centro un po' di ripieno di scarole.

Richiudete a mezzaluna e sigillate molto bene i bordi con i rebbi di una forchetta per evitare che il ripieno fuoriesca in cottura.



- 4 Mettete a scaldare l'olio in un pentolino per la frittura dai bordi alti. Appena l'olio è bollente, (fate la prova immergendo un piccolo pezzettino di impasto nell'olio; se sale a galla e si riempie di bollicine, è pronto) friggete una pizza per volta. Rigirate spesso la pizza nell'olio, fino a doratura.

Scolatela su carta assorbente per fritti. Le pizze fritte senza lievitazione ripiene di scarola sono pronte per essere gustate. Servitele calde.

