

ANTIPASTI E SNACK

Pizzelle fritte

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *IL TEMPO DI LIEVITAZIONE*



Scopri come preparare le **pizzelle fritte** con un impasto soffice e un condimento semplice e gustoso. Con pochi ingredienti e un po' di pazienza puoi portare in tavola una vera specialità della [cucina napoletana](#).

INGREDIENTI PER FRIGGERE E CONDIRE

LE PIZZELLE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 12 cucchiaini da tè

FOGLIE DI BASILICO

COME FARE LE PIZZELLE FRITTE NAPOLETANE

- 1 Versa la farina in una ciotola e prepara gli ingredienti. Sciogli il lievito nell'acqua con lo zucchero.





2 Aggiungi alla farina il lievito sciolto, l'olio e inizia a impastare. Unisci il sale e lavora fino a ottenere un panetto liscio ed elastico





- 3 Copri l'impasto con pellicola e un canovaccio, poi lascialo lievitare fino al raddoppio (circa 5-6 ore).

Nel frattempo, prepara il sugo: rosola l'aglio in olio, aggiungi i pomodori pelati schiacciati e cuoci per 15 minuti. Aggiusta di sale, elimina l'aglio e unisci il basilico spezzettato.





- 4 Dopo la lievitazione, trasferisci l'impasto su una spianatoia infarinata, lavoralo leggermente e dividilo in palline da circa 65 g. Schiacciale per ottenere delle pizzette rotonde.





5 Scalda abbondante olio in un tegame dai bordi alti fino a 175°C. Friggi poche pizzette per volta, girandole spesso e irrorandole con l'olio caldo.

Scola le pizzelle su carta assorbente. Condiscile con il sugo caldo, il parmigiano grattugiato e qualche fogliolina di basilico fresco





HAI MAI PROVATO LE PIZZELLE FRITTE? UNA DELIZIA IRRESISTIBILE!

Le **pizzelle fritte** sono uno degli **street food** più amati della **tradizione napoletana**. Si tratta di piccole pizze fritte, dorate e croccanti, condite con un semplice sugo di pomodoro, **basilico fresco** e una spolverata di parmigiano. Perfette come antipasto o come piatto unico, le **pizzelle fritte** sono facili da preparare e conquisteranno tutti con il loro tipico sapore sfizioso.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Impasto perfetto: lascia lievitare l'impasto per almeno 5-6 ore per ottenere delle pizzelle soffici e leggere.

Olio alla giusta temperatura: friggi a 175°C per ottenere una doratura uniforme senza far assorbire troppo olio.

Riduzione dello spreco: se avanza impasto, puoi congelarlo e usarlo per una seconda frittura.

Varianti: puoi aggiungere mozzarella a dadini o salumi per una versione più ricca.

COME SI CONSERVANO LE PIZZELLE FRITTE?

Le **pizzelle fritte** si gustano al meglio appena fatte, ma possono essere conservate per un giorno in un sacchetto per alimenti e condite al momento di servirle. Per renderle di nuovo fragranti, puoi riscaldarle leggermente in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pizza fritta: una variante delle montanare napoletane.

Frittelle di zucca salate: frittelle saporite perfette per l'aperitivo.

Frittelle di baccalà: croccanti fuori e morbide dentro, ideali per gli amanti del pesce.

Calzoni al forno: ripieni di mozzarella e pomodoro per una delizia filante.

Panzerotti pugliesi: simili alle pizzelle, ma con una farcitura più ricca.