

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Pizza fritta

---

DOSI PER: 20 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



La **pizza fritta** è tipica della **cucina italiana**, questa golosissima **ricetta** è diffusa in tutto il paese, conosciuta con nomi diversi a seconda della regione in cui viene cucinata. Vogliamo menzionarne una per tutte: le **pizzette montanare** diffusissime in **Campania**.

La pizza fritta è piuttosto semplice da realizzare, ma richiede una certa manualità nella lavorazione della pasta e nella frittura. Gli ingredienti di base sono facilmente reperibili e la preparazione dell'impasto non presenta particolari difficoltà, tuttavia, la lavorazione richiede un po' di esperienza per ottenere la giusta consistenza delle pizzette.

Anche la **frittura** richiede attenzione: per evitare

che le **pizzette** si imbevano di olio o si coloriscano troppo, occorre tenere sotto controllo la temperatura dell'olio, operazione elementare se ti procuri un **termometro da cucina**.

Seguendo la nostra **ricetta con passo passo fotografico** otterrai delle pizzette fritte perfette, andiamo a cucinare!

## INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 0 500 gr

ACQUA 325 gr

SALE FINO 12 gr

LIEVITO DI BIRRA 1 gr

## INGREDIENTI PER LA COTTURA

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1 l

## INGREDIENTI PER FARCIRE

SALSA DI POMODORO 400 gr

AGLIO 1 spicchio

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

FOGLIE DI BASILICO

## PREPARAZIONE

- 1** Versa la farina in una ciotola o nella planetaria, aggiungi il lievito di birra fresco direttamente nella farina, ne servirà solo un pizzico. Versa l'acqua fredda a filo man mano che verrà assorbita dall'impasto.





**2** Lavora l'impasto sul piano da lavoro e una volta incordato aggiungi il sale e la restante acqua.

Continua a lavorare l'impasto fino a risultare liscio, morbido ed elastico, una volta pronto, aggiungi l'olio e fai assorbire anche quello.







**3** Fai qualche piega veloce circolare, pirla l'impasto sul piano da lavoro (arrotola fino a formare una palla stretta) e spostalo in una ciotola unta con un filo di olio extravergine.

Copri l'impasto con pellicola e fallo lievitare per 8/10 ore circa, o fino al raddoppio di volume.





**4** Ribalta l'impasto sul piano da lavoro leggermente unto con un filo d'olio.

Taglia a pezzetti (20 pezzi circa) forma le palline con qualche piega veloce e pirlatura (arrotondare le palline sul piano da lavoro).

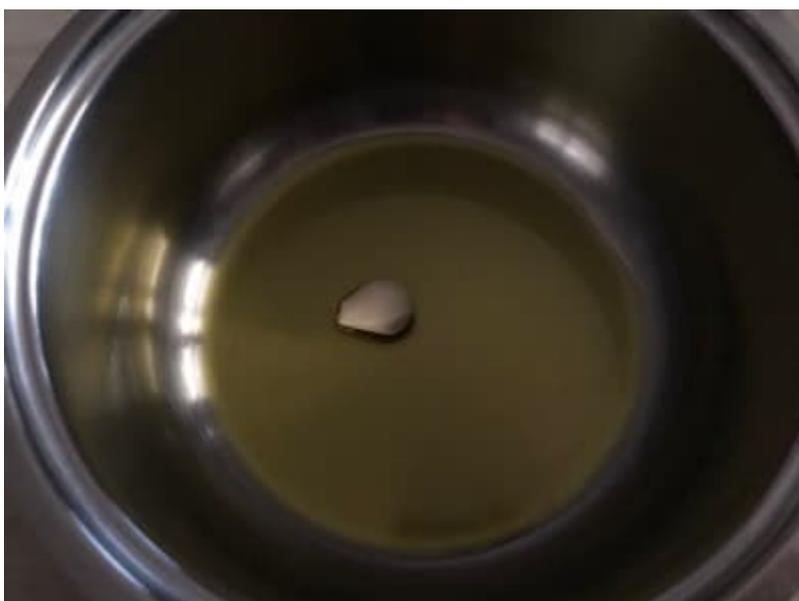
Sposta le palline su un contenitore adatto alla lievitazione, leggermente infarinato sul fondo, o sistemale in una teglia o vassoio a tua disposizione, coprile e fai lievitare per circa 3 ore.





5 Prepara un sugo semplice, fai rosolare uno spicchio d'aglio intero con un filo d'olio

extravergine, aggiungi la salsa di pomodoro, il sale e il basilico fresco, fai cuocere per circa venti minuti mescolandolo di tanto in tanto.





- 6 Versa l'olio in una padella capiente, una volta caldo, inizia a versare le pizze nell'olio, dovrai allargare le palline con i polpastrelli ottenendo dei piccoli dischi di pasta. Cuoci le pizzette a fiamma alta da entrambi i lati molto velocemente, dovranno risultare dorate ma non troppo, in questo modo non assorbiranno olio in eccesso. Nel girare le pizzette dall'altro lato, noterai che si saranno gonfiate al centro, ottenendo il centro incavo, in questo modo potrai farcirle facilmente.





**7** Una volta cotte, scolale e adagiale su carta assorbente in modo da perdere eventuale olio in eccesso.

Farcisci le pizzette con il sugo ben caldo e aggiungi qualche foglia di basilico o di origano fresco.

La pizza fritta è pronta, non ti resta che gustarla caldissima.





## CONSERVAZIONE

La pizza frita, può essere conservata per 24 ore a temperatura ambiente, per poi essere scaldata prima di servirla. Essendo frita ti sconsiglio di congelare la pizza, meglio se consumata in giornata.

## CONSIGLIO

Se preferisci la pizza frita con la mozzarella, assicurati di mettere la mozzarella quando sono caldissime in modo che si scioglia bene, o in alternativa puoi mettere le pizzette per qualche istante sotto al grill.