

TORTE SALATE

Pizze con la ricotta e pepe

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

800 g di farina 0
200 g di farina 00
50 g di lievito di birra
200 g di latte
1 cucchiaio di zucchero
1 cucchiaio raso di sale fino
50 g di olio
350 g di acqua.

PER L'IMBOTTITURA

300g di ricotta
sale e pepe
salumi a piacere (meglio se salame Napoli).

PREPARAZIONE

1 Con l'impasto formare delle palline del diametro di 10 cm. Aprite l'impasto con le mani in modo da formare una bella pizzecca rotonda e al centro mettete la ricotta, e il salame che precedentemente avrete lavorato in una terrina.
Friggete in olio bollente.