

TORTE SALATE

Pizzette fritte

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

FARINA 400 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

SALE 6 gr

OLIO DI ARACHIDI 1 l

Le **pizzette fritte** alla napoletana in realtà sono chiamate più comunemente pizzelle fritte! Sono una sfiziosità unica, buonissime da mangiare senza niente, straordinarie condite con del pomodoro e qualche foglia di basilico! Il top sarebbe mangiarle bollenti, stando sempre attenti all'ustione, ma sono buone anche tiepide! Se come noi poi amate i fritti provate anche le [montanare](#)

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina stemperate il lievito con un po' d'acqua tiepida, unite due pugni di farina e lasciate lievitare il composto in un luogo tiepido per circa mezz'ora.

Sul tavolo versate la farina a fontana e, al centro, lavorate il panetto lievitato con un pizzico di sale.



- 2 Incorporate a poco a poco la farina aiutandovi con acqua tiepida e lavorate la pasta con energia per almeno 15 minuti o fino ad ottenere una pasta morbida ma elastica.

Dividete la pasta in 12 pagnottelle e lasciate lievitare per circa un'ora sul piano di lavoro infarinato, coprendo con un panno e con una coperta.



- 3** Raggiunta la lievitazione, schiacciate le palline ricavando dei dischi di pasta spessi 1 centimetro con il bordo leggermente più alto.



- 4** Friggete le pizzette in abbondante olio bollente.



5 Sgocciate e posatele su carta assorbente, conditele a piacere.