



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002376 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 10 Lug 2018 alle ore 11:11

da TERESA IORIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Femmena è fritta... a Nennella

Una pizza fritta farcita con la classica pasta e patate che dedico ai miei amici della nota trattoria Nennella ideata per un'occasione speciale.

Tempo di preparazione: 3 minuti

Ingredienti per 1 persone

Impasto n.2 panetti da 100 g

Impasto

1/2 lt di acqua

700 g farina 00 Caputo

25 g sale

1 g lievito (ma la quantità varia in base alla stagione)

Farcitura:

70 g di pasta e patate preparata secondo la classica ricetta napoletana

Parmigiano Reggiano q.b.

Prezzemolo q.b.

Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Parmigiano Reggiano

Preparazione

Una volta preparato l'impasto e fatto lievitare per 24h si stagliano i panetti. Prendere due panetti, stendere un poco il primo e farcirlo con la pasta e patate, quindi lo chiudo con l'altro panetto e immergo la pizza in olio bollente meno di un minuto a 180°.

Una volta pronta fare asciugare l'olio su carta assorbente e servire con una spolverata di Parmigiano Reggiano, pepe e prezzemolo.