



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000834**

**Registrata in data 07 Nov 2016 alle ore 11:27**

**da PAOLO GRAMAGLIA**

## "Moretaria"

Pizza Fritta la Moretaria con ricotta, limone, pepe e "moretaria", un condimento piccante realizzato con menta, ruta, finocchio, pepe, miele e levistico (sedano di montagna), così come descritto da Apicio nel "De re coquinaria", libro I - XXI

Tempo di preparazione: 3 ore

### Ingredienti per 10 persone

1,7 kg di farina  
2 panetti di lievito  
1 litro d'acqua  
Kg 1 di ricotta  
Kg 0.5 provola  
Nduja secondo gradimento  
Limone di Sorrento  
Menta, ruta, levistico, aneto  
Sale e pepe q.b.  
Olio per la frittura.

### Preparazione

Sciogliere il lievito nell' acqua con la farina e il sale, iniziare a lavorare il composto e procedere energicamente, aggiungendo la farina poco alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Lasciamo lievitare per due o tre ore coprendo l'impasto con un canovaccio umido. Non appena i panetti saranno lievitati, stendiamoli in modo da guarnirli con il ripieno: aggiungere ricotta, provola, buccia di limone grattugiata, tre o quattro cucchiaini di Nduja e almeno una fogliolina per ogni erba aromatica, pepe macinato al momento e sale  
Chiudiamo i bordi a mo' di calzone e riscaldiamo l'olio, nel quale friggeremo le pizze ripiene per poco più di un minuto o almeno fino a quando l' impasto si sarà dorato. Adagiare su carta e servire.