Pizzette fritte



Tempo di preparazione: 10 min
Difficoltà: Facile

Impasto

- Farina 0 per pizza oppure 00: 250 gr
- Lievito istantaneo per torte salate: 1/2 bustina
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Sale: 1 cucchiaino raso
- Zucchero: 1/2 cucchiaino

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Parmigiano reggiano grattugiato: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

La ricetta per le **pizzette fritte** semplice senza lievitazione proprio come le classiche montanare napoletane.
Un antipasto veloce pronto in 10 minuti senza lievito di birra.

1. Preparate il sugo con i ***Pomodori a cubetti Pomì***. Fate rosolare l'aglio in un un bel giro di olio. Aggiungete i pomodori pelati schiacciati e fate cuocere per circa 15-20 minuti, aggiustate di sale ed eliminate l'aglio;
2. In una ciotola versa la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e mescola. Aggiungi l'acqua, l'olio e mescolate con le mani o un cucchiaio fino ad ottenere un panetto ben amalgamato;
3. Dividete l'impasto in 6-7 palline. Schiacciatele con le mani, in modo da ottenere delle pizzette fritte rotonde di circa 10 cm di diametro;
4. Scaldate abbondante **olio di semi di arachidi** in una pentola dai bordi alti (senza superare i 170°) e friggete poche pizzette fritte per volta fino a doratura. Scolatele su carta da cucina. Condite le pizzette napoletane ancora calde con un cucchiaio di sugo di pomodoro, parmigiano e fogliolina di basilico spezzettato. Servite subito sono buonissime.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti

