

## Tris di montanarine



**Tempo di preparazione:** 45 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Basilico: q.b.
- Olio evo: q.b.
- Olio per friggere: q.b.
- Parmigiano reggiano grattugiato: q.b.
- Pasta per pizza: 240 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

## For this recipe we used:

Passata Rustica 120 gr



## Preparazione

1. Cuocere a fuoco vivo per 15 min la **passata rustica Pomi** con olio extravergine, aglio, basilico fresco, sale e pepe.
2. Nel frattempo stendere l'impasto col matterello ad un'altezza di circa 8mm, dividerlo e farlo riposare per 30 min coperto.
3. Friggere ora l'impasto in olio per frittura caldo fino a raggiungere la giusta doratura da entrambi i lati.
4. Tamponare le montanarine e poi coprirle col pomodoro, parmigiano grattugiato, olio evo e basilico fresco.