Pomì
O Così. O Pomì.

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.

Preparazione

1. Cuocere a fuoco vivo per 15 min la ***passata rustica Pomì*** 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.

For this recipe we used:

Passata Rustica 120 gr

