

Pizzette fritte napoletane *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Preparate tutti gli ingredienti, quindi con l'aiuto di una impastatrice abbiate cura di impastarli molto bene, dopo aver sciolto il lievito in poca acqua tiepida. Ricordate di aggiungere il sale per ultimo. Mettete l'impasto in un luogo riparato a riposare e lievitare. Quando avrà raddoppiato il suo volume, riprendetelo e tiratelo in una sfoglia non troppo sottile. Ricavatene una trentina di dischetti rotondi, che lascerete riposare per un'altra mezz'ora circa in modo che lievettino ulteriormente. Nel frattempo preparatevi una salsa di pomodoro sufficientemente densa (se necessario, fatela bollire leggermente), aggiungendovi aglio, origano e sale. Terminata la lievitazione delle pizzette, accendete la friggitrice a 170 gradi. Quando l'olio è caldo, friggete le pizzette poco per volta. Posatele su una carta assorbente, quindi disponetele su carta forno. Guarnitele con pomodoro, un dadino di mozzarella e origano. Infornatele 5 minuti sotto il grill. Servitele.

Consigli

Tenete sempre sotto controllo la temperatura dell'olio, onde non bruciare le vostre pizzette. Inoltre, quando ripassate le vostre pizzette sotto al grill, siate veloci, onde non asciugare troppo la mozzarella ed ottenere un esito finale un pò troppo secco.

Curiosità

La storia delle pizzelle è da ricondurre alle vicende dei quartieri più poveri di Napoli. Erano le mogli dei pizzaioli che, per arrotondare, preparavano queste piccole pizze fritte con gli avanzi degli impasti lasciati dai mariti. Le pizzelle venivano poi vendute nei quartieri più umili della città. Spesso, chi acquistava le pizzelle non poteva pagare subito, ma dopo otto giorni circa: ecco perchè esse venivano anche chiamate "a ogge a otte".

Informazioni

Preparazione 90 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 200 grammi (di semola)

Farina 0 100 grammi

Acqua 150 millilitri (a temperatura ambiente)

Lievito di birra 7 grammi

Sale 5 grammi

Zucchero 5 grammi

Olio 20 grammi

Mozzarella 100 grammi

Salsa 50 grammi (di pomodoro)

Aglio 1 spicchio

Origano (q.b.)

Sale (q.b.)