

PIZZETTE FRITTE

Ingredienti:

1 kg. di farina

500 ml. di acqua tiepida

un panetto di lievito di birra

20 gr. di sale

10 gr. di zucchero

un cucchiaino di olio

sugo rosso con le alici

mozzarella

parmigiano grattugiato

Procedimento:

Mettere la farina a fontana, aggiungere tutti gli ingredienti e impastare bene, oppure mettere gli ingredienti nella macchina del pane e impostare il programma impasto per pasta.

Mettere in una ciotola e fare lievitare per circa 2 o 3 ore.

Stendere l'impasto e ricavarne dei cerchi.

Friggerli in olio caldo e abbondante.

Scolarle, farle asciugare e condire con del sughetto rosso con le alici, una fetta di mozzarella e una spolverata di parmigiano.

