Le **pizzette fritte** di pasta lievita sono una [illegible] **Alta Valle del Velino** [illegible] ricetta

La ricetta è la stessa della pizza napoletana che invece di essere farcita a piacimento va fritta nell'olio b

Ingredienti per 8 persone

- **Farina**
  1 kg
- **Lievito di birra**
  1 panetto da 25 gr
- **Acqua tiepida**
  600 ml
- **Sale**
  1 pizzico
- **Zucchero**

- *1 pizzico*
- **Olio Extra Vergine**
- *1-2 cucchiai da minestra*
- **Olio per friggere**

Preparazione

- Mettete a sciogliere il lievito in un tegame con un po' di acqua tiepida.
- Nel frattempo disponete sul tavolo la farina, a fontana, e versateci al centro il lievito sciolto aggiung
- Iniziate a lavorare il composto aggiungendo la restante acqua fino a renderlo un impasto omogene
- Raggiunta la consistenza desiderata, versate l'impasto in una terrina precedentemente unta con ol
- Una volta lievitato, vengono ricavate dall'impasto delle palline che andranno schiacciate in modo d
- Friggete le pizzette in abbondante olio bollente quindi sgocciolatele e adagiatele su carta assorbe
- Farcitele con sale o zucchero a piacimento e servitele in tavola come accompagnamento ad antip

Note

Le **pizze fritte** possono essere condite con sale o zucchero come prev