

Pizzette Fritte

Scritto da Lara Consalvi



Le **pizzette fritte** di pasta lievita sono una semplice ma deliziosa ricetta dell'antica tradizione culinaria contadina che, con soddisfazione, è stata tramandata sino ai giorni nostri. Nell'**Alta Valle del Velino** vengono molto utilizzate nei festeggiamenti di paese e sono sinonimo di allegria e compagnia.

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

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 cucchiari 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 aggiungendo olio, un pizzico di sale e di zucchero .
- Iniziate a lavorare il composto aggiungendo la restante acqua fino a renderlo un impasto omogeneo.
- Raggiunta la consistenza desiderata, versate l'impasto in una terrina pr

Pizzette Fritte

Scritto da Lara Consalvi

- Una volta lievitato, vengono ricavate dall'impasto delle palline che andranno schiacciate in modo da creare dei dischi di media grandezza e spessore desiderato (più è sottile, più resta croccante).
- Friggete le pizzette in abbondante olio bollente quindi sgocciolatele e adagiatele su carta assorbente.
- Farcitele con sale o zucchero a piacere e servitele in tavola come a

Note

Le **pizze fritte** possono essere condite con sale o zucchero come prevede la ricetta tradizionale, o farcite a seconda dei gusti e della fantasia dei buongustai.