Alessandro Borghese Kitchen Sound, la pizza fritta è "L'Oro di Napoli"

borghese-3-c5ac306e

PIZZA FRITTA
TRATTO DA: L’ORO DI NAPOLI
(Costo € € - Tempo 8h - Difficoltà ###)

Ingredienti:
Per la pasta:
500 g farina bianca “00”
300 g acqua
10 g lievito di birra
10 g sale
1 cucchiaio di olio extravergine d’oliva

Per la farcia:
8 broccoletti siciliani
8 salsicce luganeghe
1 acciuga
Crema spalmabile alla nocciola q.b.
Foglie di basilico q.b.
Stracchino q.b.
1 spicchio di aglio in camicia
Pomodorini q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.

Preparazione:

Con l’aiuto di una impastatrice unisci nel boccale: farina, olio, lievito sciolto in acqua, sale ed acqua a filo .

Quando l’impasto risulta liscio ed omogeneo, ponilo in una ciotola infarinata chiudendola con della pellicola trasparente e fallo riposare per 3 o 4 ore in un ambiente umido (24 gradi).

Nel frattempo prepara i condimenti: taglia i pomodorini e ponili in una ciotola condendoli con olio, sale e foglie di basilico fresco.

In una padella scalda un filo d’olio, insaporiscilo con l’aglio in camicia e aggiungi i broccoletti sminuzzati. Incorpora le acciughette e la salsiccia a pezzetti facendo saltare il tutto per qualche minuto.

Lievitata la pasta, crea delle palline. Controlla che l’olio sia bollente e friggi l’impasto. Una volta dorato, ponilo su della carta da frittura e lascia che l’olio in eccesso si asciughi.

Condisci la tua pizza fritta con i pomodorini e un cucchiaio di stracchino oppure, per i più golosi, spalma un cucchiaio di crema di nocciole.

Per la pizza fritta ripiena: stendi l’impasto e adagia su un lato il ripieno di salsiccia e broccoletti. Richiudi e friggi nell’olio. Una volta dorate, aiutati con una schiumarola per togliere le pizze fritte dall’olio e falle raffreddare.

Servi su un piatto con della carta da pane stropicciata e qualche foglia di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno