

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pizzette calabresi

Tradizione: Calabria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina 00	500 g
Sale	1 pizzico
Lievito di birra	50 g
Patate lessate e passate al setaccio	2
Mozzarella tagliata a cubetti	250 g
Succo di pomodoro	
Origano	
Acciughe (facoltativo)	

Preparazione

- 1 Mettere sul tagliere la farina e formare al centro una buca. Versare il lievito diluito in poca acqua tiepida, un pizzico di sale, le patate lessate e passate al setaccio e tanta acqua tiepida quanto basta per formare una pasta morbida ed elastica.
- 2 Lasciare lievitare in una terrina unta con un po' d'olio d'oliva. Quando la pasta sarà gonfia formare le pizzette (diametro circa 6--8 cm) e friggere in abbondante olio d'oliva.
- 3 Quando pronte condire con qualche cubetto di mozzarella, una spruzzata di pomodoro, origano e, volendo, le acciughe. Mettere in forno a 200 gradi per 5-7 minuti. Vino consigliato: un buon Lambrusco Grasperossa a 12 gradi.