

PIZZE **FRITTE INTEGRALI**



COTTURA



PADELLA

7'



FRIGGITRICE

7'

INGREDIENTI: 300 g di **Farina Fritture Integrali Le Farine Magiche**, 170 ml di acqua, 6 g di sale, 100 g di mortadella, 150 g di ricotta, Granella di pistacchio q.b., olio di semi di arachidi.

PREPARAZIONE

- 1 • Disponi in una terrina la farina a fontana, aggiungi il sale e l'acqua. Otterrai un panetto omogeneo;
- 2 • Dividi l'impasto in 8 palline, stendi leggermente e applica un taglio al centro di ogni pizzezza;
- 3 • Immergi in olio bollente e lascia cuocere fino a doratura;
- 4 • Adagia su un piatto con carta assorbente, farcisci con mortadella e ricotta;
- 5 • Cospargi di granella di pistacchi.