

Pizza Fritta

ANDREA GRAZIANO

AG





Pizza Fritta

INGREDIENTI:

mozzarella a crudo • **senape selvatica di campo Spirito Contadino**
• **funghi cardoncelli Spirito Contadino** • olive nere

PROCEDIMENTO:

Iniziamo a saltare in padella con olio extra vergine d'oliva la senape, cotta precedentemente a vapore, e separatamente i funghi cardoncelli con olio extra vergine d'oliva e sale. Stendiamo un panetto di pasta, ben intinto nella farina, sul piano, omogeneo e senza buchi, quindi con molta cautela rendiamolo sottile un millimetro.

Mettiamo il ripieno sulla metà inferiore della pizza (mozzarella, senape, funghi e olive). Chiudiamo molto bene a metà stringendo i bordi tra le due dita e sigillando l'impasto.

Mettiamola in padella con abbondante olio e friggiamo un minuto per lato fino a doratura. La pizza sarà piena d'aria e sottilissima pronta per essere gustata.