

Alessandro Borghese Kitchen Sound Pizza, la Pizza Fritta 'Ciro'. VIDEO

borghese-11-85331d39



PIZZA FRITTA 'CIRO'

Con Franco Pepe

TEMPO: 10h 50 min

COSTO: medio

DIFFICOLTA': media

Ingredienti:

Per la pizza (per 4 panetti):

½ litro di acqua

800g farina tipo 00

22g sale

5g lievito di birra

Pasta di riporto

Per il pesto di rucola:

30g rucola

5g Olio evo

Aglione q.b.

Pinoli q.b.

Per la crema di grana:

50g panna da cucina

25g Parmigiano grattugiato

Polvere di olive q.b.

Olio di arachidi q.b.

Preparazione:

Per l'impasto, versa l'acqua in una ciotola capiente insieme al sale e miscelate la farina pian piano, a metà procedimento aggiungi lievito di birra e continua ad impastare per 15/20 minuti circa. Una volta che l'impasto risulta compatto e omogeneo, lascialo riposare per 8 ore coperto da un panno umido. Terminate le ore di lievitazione, procedete al taglio formando dei panetti il cui peso può variare dai 200 ai 250 grammi a seconda dell'uso. Lascia riposare per altre due ore.

Sbollenta la rucola in acqua bollente per qualche minuto e prosegui versandola in una ciotola con acqua e ghiaccio così da mantenere il verde 'brillante'.

Frulla, all'interno di un mixer: i pinoli, la rucola sbollentata e l'olio extravergine di oliva.

Disponi le olive nere su una placca ricoperta di carta forno e inforna a 80 gradi per 20 minuti. Sfornate e sminuzzatele in polvere.

Versa la panna in un pentolino, aggiungi il parmigiano e porta a ebollizione fino a creare una crema. Stendi l'impasto aiutandoti con le mani e la farina. Farcisci con: crema al parmigiano e pesto di rucola. Chiudi l'impasto a 'panzerotto', rifila bene i bordi e friggi in olio bollente. Scola la pizza frita su carta assorbente.

Dividi la pizza in due parti e spolverala con la polvere di olive passate al forno.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno