

La ricetta delle pizze fritte ennesi: bontà siciliana Doc

Autore: Redazione

Data: 09 Marzo 2020



Le **pizze fritte ennesi** sono una vera [delizia](#). Prepararle in casa non è difficile e, sicuramente, riusciranno a conquistarvi al primo [morso](#).

Per prepararle, si usa un pasta di pane e contengono un gustoso ripieno a base di **formaggio primosale**, **olive ed acciughe**: gli ingredienti utilizzati conferiscono loro un sapore deciso e sono perfette come antipasto o, perché no, anche come piatto unico.

Vediamo insieme come preparare le pizze fritte ennesi.

Come fare la pizza frita

Ingredienti

- 500 g di farina 0
- 25 g di lievito di birra
- 2 dl di acqua
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- 1 presa di sale
- 250 g di formaggio primosale
- 150 g di olive nere snocciolate
- 3 acciughe sotto sale

Procedimento

1. Per prima cosa preparate la pasta.
2. Setacciate la farina, quindi aggiungete il sale e l'olio.
3. Iniziate a impastare bene.
4. Sciogliete il lievito in un bicchiere, con acqua tiepida, quindi unitelo alla farina, incorporando un po' di acqua.
5. Lavorate a lungo l'impasto, perché deve risultare compatto e morbido.
6. Mettetelo in una ciotola infarinata e fatelo lievitare per almeno 1 ora.
7. Trascorso il tempo necessario, impastate la pasta per qualche minuti.
8. Lasciate riposare per altri 15 minuti e formate dei dischetti spessi 1/2 centimetro.
9. Mettetevi sopra un po' di condimento: acciughe (che devono essere dissalate, diliscate e spezzettate), olive a rondelle e formaggio a dadini.
10. Coprite con altri dischetti rimaste e sigillate bene i bordi.
11. Scaldate l'olio e friggete le vostre pizze fino a doratura.
12. Mettetele a scolare su carta assorbente, quindi servite ben calde.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-ricetta-delle-pizze-fritte-ennesi-resistere-sara-impossibile/>

Generato il 14/05/2025