



Elvea, L'Italie chez vous

Pâte à pizza frite avec pomo e peperoni



Ingrédients pour 4 Personnes

200 g de	farine
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
pincées de	sel
1 cuillère à café de	sucré
2 g de	levure fraîche
14 cl	eau
1 bocal de	ELVEA Pomo e Peperoni
100 g de	olives vertes
poignée de	origan
poignée de	roquette
70 g de	fromage parmesan
	copeaux de truffes

Préparation

Versez la farine sur votre plan de travail et faites un puits au milieu.

Mélangez-y l'huile d'olive, le sel et le sucre.

Délayez la levure fraîche dans un peu d'eau et versez ce mélange dans la farine.

Pétrissez le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.

Roulez la pâte en boule, couvrez-la d'un linge de cuisine propre et laissez-la lever au moins 90 minutes dans un endroit chaud, ou une nuit au réfrigérateur emballée dans du film alimentaire.

Abaissez la pâte au rouleau à 3 mm d'épaisseur.

Coupez-la en bandes de 4 sur 0,5 cm.

Passez les bandes à la friture à 165°C jusqu'à ce qu'elles soient soufflées et bien dorées.

Laissez égoutter sur du papier cuisine.

Disposez un peu de pomo e peperoni et les olives sur les assiettes.

Répartissez la pâte frite sur les assiettes et terminez avec l'origan, la roquette et des copeaux de parmesan et de truffe.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

