



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 | sucre |
| 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

