

Pronto in: 4:00 [h:mm]

Persone 5

Bimby, Frittura

Light?
 Sì No

Difficolta' ★★★★★

Voto ★★★★★

Greco di tufo
Birra freschissima



Cottura e/o raffreddamento 1:00

Preparazione 3:00

Ingredienti

-- Pasta per la pizza (600g di farina)
1 confezione pelati
2 spicchi d'aglio
basilico

Portate

Procedimento

creare palline di pasta da far rilievitare
stenderle con le mani

friggerle in olio abbondante - fuoco molto basso,
non devono diventare scure. Appena escono le
bolle si deve rigirare e appena dorare

sughetto - pomodoro con olio aglio basilico

formaggio a scelta [parmigiano reggiano, grana]

