

PANZEROTTI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina
- 1/2 panetto lievito di birra
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 pizzico sale
- acqua calda
- formaggio parmigiano
- pepe
- basilico
- olio per friggere

Lavorare gli ingredienti insieme, preparando una pasta per pizza non troppo morbida.

Farla lievitare suddivisa in tante piccole palline.

A parte preparare un sugo un po' denso con pomodoro a pezzetti (tipo Polpa Pronta), olio, basilico e sale.

Stendere la pasta in pizzette sottili, mettere su ciascuna un cucchiaino di sugo, parmigiano a piacere, pepe a piacere e formaggio, di quelli che fondono facilmente, a dadini (è da escludere la mozzarella, che lascia troppa acqua), chiudere le pizzette a mezza luna pigiando bene i bordi.

Friggere in olio abbondante.