

Pizzelle fritte

Categoria: Antichi Sapori - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min **Cottura:** 30 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Bassa

Nota Aggiuntiva: più il tempo di lievitazione, circa 3 ore

Le pizzelle fritte appartengono alla tradizione napoletana. Le pizzelle fritte sono dei piccoli dischi di pasta che anziché essere cotti nel forno, vengono fritti e conditi con il sugo di pomodoro e insaporiti con una spruzzata di formaggio grattugiato, che può essere grana, provolone o mozzarella. Le pizzelle fritte possono essere considerate uno sfizioso antipasto, da servire calde, ma anche fredde non perdono la loro bontà. Oltre ad essere condite con pomodoro e formaggio, le pizzelle fritte possono essere accompagnate da salumi o formaggi di vario tipo. La storia delle pizzelle fritte è legata a Napoli, si dice infatti che queste pizzelle venissero vendute in particolare nei "bassi", ovvero le piccole abitazioni dove vivevano le famiglie più povere della città che difficilmente potevano acquistare da mangiare. Il soprannome delle pizzelle fritte era infatti "a oggi a otte" ovvero "la mangio oggi e la pago tra otto giorni", perché i pizzaioli erano soliti fare credito a questa povera gente.



La tradizione vuole anche che fossero le mogli dei pizzaioli a preparare le pizzelle fritte, utilizzando gli impasti della pizza preparata dai mariti, che così arrotondavano i magri incassi della settimana.

Se andate a Napoli non lasciatevi scappare l'occasione di gustare le pizzelle fritte per strada, appena fatte dai tanti ambulanti e pizzerie che le vendono da asporto. E per carità non considerate le pizzelle fritte un fast-food perché queste delizie vantano anche una carriera cinematografica. Infatti, il grande regista Vittorio De Sica dedicò alle pizzelle fritte un episodio del film "L'oro di Napoli".

Per 12 pizzelle

>> Acqua 250 ml	>> Sale 20 g
>> Farina bianca 500 g	>> Zucchero 1 cucchiaino
>> Lievito di birra 20 g	

Per la salsa di pomodoro

>> Aglio uno spicchio	>> Olio extravergine d'oliva 2 cucchiai	>> Pomodori 400 g di polpa
>> Cipolle una	>> Origano un cucchiaino	>> Sale q.b.

Per friggere

>> Olio extravergine d'oliva
--

Preparazione



Iniziamo la preparazione delle pizzelle sciogliendo il lievito di birra in 125 ml di acqua insieme al cucchiaino di zucchero (1). Mettete la farina in una ciotola capiente e uniteci il lievito sciolto in acqua. In altri 125 ml di acqua sciogliete il sale e incorporate anche questo alla farina. Impastate con le mani fino a quando tutto il liquido sarà stato assorbito dalla farina (3).



Dopodiché versate il composto su un piano (4) e impastatelo con le mani (5) per almeno 10 minuti, fino a ottenere una palla dall'aspetto liscio e omogeneo (6).



Mettete l'impasto delle pizzelle in un recipiente infarinato (7), copritelo con della pellicola trasparente e lasciatelo lievitare per circa 2 ore, in un luogo tiepido e privo di correnti d'aria fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume. Nel frattempo preparate il sugo che vi servirà per condire le pizzelle fritte. Tritate finemente la cipolla e l'aglio e metteteli a soffriggere in una casseruola insieme all'olio molto lentamente (8). Aggiungete la polpa di pomodoro e lasciate cuocere per una ventina di minuti.



Quando il sugo sarà pronto, aggiungete l'origano. Una volta che l'impasto delle pizzelle avrà terminato la lievitazione, staccatene 12 piccole porzioni del peso di circa 60 g l'una (11). Lavorate le piccole porzioni d'impasto con le mani per dargli la forma di tante palline (12).



Una volta formate le palline, mettetele di nuovo a lievitare, coperte, su di un canovaccio infarinato fino a che non avranno raddoppiato il loro volume (13). Trascorso il tempo necessario, schiacciandole con le dita, da ogni pallina formate dei dischi di pasta. I loro bordi dovranno essere leggermente più spessi rispetto al centro in modo da ottenere una forma concava (14-15). A questo punto potete passare alla frittura delle pizzelle.



In una casseruola con i bordi abbastanza alti mettete a scaldare abbondante olio extravergine d'oliva (le pizzelle dovranno galleggiare). Prima di immergere le pizzelle provate la temperatura dell'olio (che deve essere intorno ai 180 gradi) utilizzando un frammento dell'impasto. Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura corretta, immergetevi i dischi di pasta e lasciate friggere per un paio di minuti da entrambi i lati fino a che non si saranno dorati (16-17). Scolatele le pizzelle e asciugate l'olio in eccesso adagiandole su un foglio di carta assorbente (18).





Una volta fritte, condite le pizzelle fritte con un paio di cucchiari di sugo (19) e (se piace) una spolverata di formaggio grattugiato (20-21).