POPIZZE PUGLIESI FRITTO MISTO



Ingrédients Menù

15 g Crema di olive nere - EZH
15 g Èfriarielli - B41
15 g Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3
15 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
15 g Gransalsa di punte di asparagi - CY107
15 g Pesto rosso - CG0K
q.b. Olio extravergine di oliva - EKC

Ingrédients

100 g Farina 00
3 g Lievito di birra fresco
80 g Acqua
q.b. Sale
q.b. Olio per friggere

Chef: Tommaso Ruggieri

Préparation

Le “Popizze o Pittule” sono un piatto tipico pugliese e si tratta di impasto di frittelle tonde a pasta lievitata (a base farina e lievito) che viene fritto in abbondante olio extravergine di oliva. All'impasto base si possono poi aggiungere una varietà di ingredienti molto vasta presenti a catalogo Menù. Ovviamente tutti questi ingredienti devono essere abbastanza cremosi per essere amalgamati all’impasto base e possibilmente non oleosi (nel caso vanno privati dell’olio e possibilmente asciugati su carta assorbente). I prodotti Menù in aggiunta vanno messi in una percentuale non superiore al 15-20% rispetto alla base.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)