

## POPIZZE PUGLIESI FRITTO MISTO



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### Procedimento

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.

### Ingredienti 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

### Ingredienti

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