

Pizzettes frites à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



Ingrédients

200 g [Mozzarella](#) ou de la [Burrata](#)

300 g pâte à pizza

200 g tomates fraîches

2 l huile

1 oeuf

sel, poivre

Préparation

Mondez, épépinez et concassez les tomates. Dans une casserole, faites-les réduire à feu doux avec sel et poivre. Confectionnez une pâte à pizza. Sur la planche farinée, étendez-la en abaisse d'environ 1 cm d'épaisseur. Découpez à l'emporte-pièce des disques de 10 cm de diamètre. Liez la sauce tomate à l'oeuf. Masquez la moitié de chaque disque en conservant une marge pour la soudure à l'oeuf. Repliez en chausson, appuyez sur le bord du bout des doigts pour souder. Débarrassez sur la planche farinée. Plongez en grande friture bien chaude. Servez chaud sur une serviette absorbante.