

Pizzettes frites à la Napolitaine – Mozza



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



Ingrédients

150 g Mozzarella
1 kg tomates
200 g pâte levée
100 g pommes de terre
2 l huile
30 g persil
2 gousses d'ail
basilic
sel, poivre

Préparation

Façonner ou procurez-vous une pâte à pizza. Cuisez la pomme de terre sous sa pelure. Epluchez-la et passez-la au tamis. Mondez, épluchez, lavez le persil, les tomates, l'ail et le basilic. Hachez le tout. Incorporez le tout à la pâte la purée de pommes de terre. Travaillez énergiquement durant un bon quart d'heure. Formez en boule. Enfermez-la. Laissez-la lever dans une terrine placée dans un locale tiède durant à peu près 1 heure. Posez une marmite sur le feu avec 5 cl d'huile. Jetez-y le persil, les tomates, salez et poivrez. Laissez réduire en agitant à la spatule pendant 25 minutes. Etendez la pâte sur la planche enfarinée. Fraisez encore quelques minutes et abaissez à 1 cm au rouleau. Tirez-en des disques de 12 à l'emporte-pièce. Chauffez la bassine à friture; lorsqu'elle sera bouillante, faites-y dorer les pizzettes. Réservez-les au chaud. Garnissez avec la sauce tomate. Poudrez d'origan et couvrez avec l'émincé de mozzarella et une pincée de basilic haché. Rangez-les sur une plaque et glacez 5 minutes en haut du four (280°). Servez en hors-d'oeuvre, en collation ou à l'apéritif.