



CHEF IN
CAMICIA



Krapfen salati ripieni

> INGREDIENTI

Ingredienti per 4 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Difficoltà: Facile

- Impasto per pizza, 200 g;
- Ricotta, 120 g;
- Limone, scorza di ½;
- Olio di semi, per friggere;
- Acciughe, 30 g;
- Basilico, q.b.
- Pomodorini, 40 g.;
- Sale, q.b.

> PREPARAZIONE

- Create delle palline di impasto per la pizza e friggetele in olio bollente fino a doratura;
- Farcite con il composto a base di ricotta, acciughe e scorza di limone;
- Decorate con pomodorini freschi e basilico tagliato a striscioline.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM