



CHEF IN  
CAMICIA



## Pan fritto gustoso

### > INGREDIENTI

**Ingredienti per 2 persone**

**Tempo di preparazione: 20 minuti**

**Difficoltà: Facile**

- Impasto per pizza, 200 g;
- Gran Crudo Negroni, 100 g;
- Fichi, 6;
- Caprino, 60 g;
- Miele, q.b.
- Sale, un pizzico;
- Olio di semi per friggere;
- Pepe, q.b.

### > PREPARAZIONE

- Stendete l'impasto per pizza su un tagliere e ricavatene dei triangoli, ora friggeteli in olio di semi bollente;
- Lavorate il caprino con il miele e il pepe fino ad ottenere una consistenza fluida;
- Disponete sulla base del pan fritto il caprino, ora il Gran Crudo Negroni e finite con una fettina di fico fresco.



[WWW.CHEFINCAMICIA.COM](http://WWW.CHEFINCAMICIA.COM)