

PIZZETTE FRITTE (ricetta senza latte, uovo, soia)

INGREDIENTI

- 600g di pasta per pizza pronta senza latte e uovo
- 800 g di passata di pomodoro
- mezzo peperone (se concesso dalla dieta)
- una cipolla piccola
- uno spicchio di aglio
- 4-5 foglie di basilico spezzettate a mano
- un pizzico di origano secco (o 2-3 rametti di origano fresco)
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale
- abbondante olio extravergine di oliva per friggere

PREPARAZIONE

Pelare e tritare la cipolla, metterla in una casseruola assieme allo spicchio di aglio, al peperone tagliato a pezzetti piccoli e a 3 cucchiaini di olio. Cuocere a fiamma vivace per 1-2 minuti, quindi aggiungere il pomodoro. Salare, aggiungere l'origano e il basilico tritato. Continuare la cottura, a fiamma più bassa, per circa 15 minuti.

Lavorare la pasta, quindi dividerla in 8-10 palline uguali. Appiattare leggermente le palline e incidere a croce per farle cuocere meglio.

Scaldare l'olio e, quando è ben caldo, friggere i dischetti di pasta, avendo cura di agitare leggermente l'olio con un cucchiaino di legno per fare gonfiare le pizzette e far chiudere il foro praticato. Cuocere circa due minuti per parte. Sgocciolare le pizzette su carta da cucina, metterle sul piatto di portata e condirle con la salsa di pomodoro calda.

Servirle ben calde.