PIZZETTE

Ingredienti per 8 persone:

- 350 g di farina,
- 20 g di lievito di birra,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sottaceti,
- 300 g di pomodori,
- olive,
- origano,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva.

Fate una pasta di pane con la farina, il lievito e un po' d'acqua; aggiungete 2 cucchiaini d'olio e lasciateli lievitare per 2 ore. Lavorate la pasta formando delle pizzette che friggerete in olio bollente. Intanto preparate una salsa con aglio, olio, i pomodori e l'origano; condite con questa salsa le pizzette e decoratele con cetriolini e olive.