

# PIZZETTE CALABRESI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di farina 00,
- 1 pizzico di sale,
- 50 g di lievito di birra,
- 2 patate lessate e passate al setaccio,
- 250 g di mozzarella tagliata a cubetti,
- succo di pomodoro,
- origano,
- acciughe (facoltativo).

Mettere sul tagliere la farina e formare al centro una buca.

Versare il lievito diluito in poca acqua tiepida, un pizzico di sale, le patate lessate e passate al setaccio e tanta acqua tiepida quanto basta per formare una pasta morbida ed elastica.

Lasciare lievitare in una terrina unta con un po' d'olio d'oliva.

Quando la pasta sarà gonfia formare le pizzette (diametro circa 6--8 cm) e friggere in abbondante olio d'oliva.

Quando pronte condire con qualche cubetto di mozzarella, una spruzzata di pomodoro, origano e, volendo, le acciughe.

Mettere in forno a 200 gradi per 5-7 minuti.