

# zeste

## Pizza frite

par *SABRINA TUTINO*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **45 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **15 min**



### Préparation

1. Préchauffer l'huile dans une grande casserole à 320 °F (160 °C).
2. Former des petites boules d'une grosseur d'une balle de golf avec la pâte.
3. Avec un rouleau, étaler la pâte assez finement, mais pas nécessairement parfaitement.
4. Garnir le centre avec une c. à soupe de sauce et une petite poignée de provolone. Refermer la pâte pour former une demi-lune.
5. À l'aide de la pâte qui dépasse, bien fermer les bords, en pliant. Faire chauffer de l'huile végétale jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Avant de faire frire, baisser le feu à moyenne température et y plonger les cuculi.
6. Faire cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien doré foncé. Servir tiède.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 petite boule de pâte à pizza (voir suggestions à droite)

Sauce à pizza (voir suggestions à droite)

125 ml (1/2 tasse) de fromage provolone coupé en petits morceaux

Huile végétale pour friture

PUBLICITÉ

### Nutrition

- Sans sésame
- Sans moutarde
- Sans fruits de mer
- Sans arachides
- Sans noix
- Sans oeufs
- Sans poisson
- Sans soya
- Sans sucre ajouté