

LEGÍTIMA 'FICAZZELLA" ITALILANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de trigo (de boa qualidade)

1 batata (média) cozida com 1 colher de café de sal sem a casca e em pedaços pequenos

A água do cozimento da batata

1 colher (chá) de azeite

2 tabletes de fermento de padaria (30 gramas)

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio:4 tomates bem maduros, picadinhos sem as sementes

250 g de muçarela cortadas em pequenos cubinhos

1 colher de (chá/rasa) de sal

1 colher de (chá/rasa) de orégano

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma bacia de tamanho médio, coloque os dois tabletes de fermento, junte o açúcar e os amasse com um garfo até que fique um líquido. Junte então o azeite, o sal e um pouco da água do cozimento das batatas. Adicione aos poucos a farinha de trigo e vá colocando o restante da água do cozimento das batatas e mais farinha de trigo. Use aproximadamente 1/2 kg de farinha de trigo. Não sove a massa. Pegue uma bolinha da massa (do tamanho de uma pequena bolinha de gude) e a coloque dentro de um copo com água (quando a bolinha crescer, a massa estará pronta para ser usada).

Deixe a bacia coberta com papel filme e por cima um pano de prato bem limpinho, dentro de um local quentinho, de preferência dentro do forno do fogão (desligado) até que cresça.

RECHEIO:

Recheio:Quando a massa crescer, prepare o recheio: corte os tomates sem sementes e a muçarela em pequenos cubinhos e os tempere com sal e orégano, pode colocar um fiozinho de azeite se quiser.

PREPARO:

Preparo:Polvilhe uma mesa ou uma pia bem limpa e seca com farinha de trigo.

Use o rolo para massas para abrir a massa.

Faça bolinhas do tamanho de um ovo grande, as achatem com as mãos, passe o rolo para afinar a massa um pouco, recheie e feche em formato de meia lua, aperte com os dedos ou com a ponta do garfo .

Aqueça o óleo em temperatura máxima (Coloque um fósforo sem uso dentro da panela e quando ele acender, o óleo estará quente. Tire o palito de fósforo para começar a fritar).

Reduza para fogo médio e comece a fritar as ficazzellas de duas em duas.

As escorra em papel absorvente antes de servir.

Boa sorte e bom lanche!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/40639-legitima-ficazzella-italilana.html>