

## Popizze

Scritto da Maria Fanizza  
Mercoledì 11 Maggio 2011 19:49

---

### Le Popizze

Maria Fanizza



Si tratta di una ricetta barese che possiamo gustare nelle stradine e nelle piazze del borgo antico (Barivecchia) fritte dalle .... barivecchiane!

Le Popizze: possono essere servite come antipasto, come uno stuzzichino o per cena, sono sempre buone sia dolci che salate, mia nonna le faceva immerse nel vinocotto.

## Popizze

Scritto da Maria Fanizza  
Mercoledì 11 Maggio 2011 19:49

---

Ingredienti per 4 persone

Farina mezzo kg



acqua quanto basta per impastare in modo da ottenere un impasto morbido

## Popizze

Scritto da Maria Fanizza  
Mercoledì 11 Maggio 2011 19:49

---

sale

lievito un dado

olio d'oliva

### Procedimento

In una coppa unire la farina con il lievito ed un pizzichino di sale e impastare con acqua calda fino ad ottenere un impasto molto morbido,quasi liquido.Vi mostro in foto la consistenza,spero si capisca.Lasciar lievitare per un'ora e più fino al raddoppio,

Nel frattempo mettere dell'olio per friggere sul fuoco a riscaldare in una pentola abbastanza alta,in modo tale che le nostre popizze affondino quasi totalmente.A parte prendere un pentolino con dell'acqua che servirà per inumidirsi le dita e un cucchiaino.

Prendere un po' di pasta tale da coprire circa metà cucchiaino (seguite un ordine nella coppa,non prendete a caso se no si affloscia)e, quando l'olio è ben caldo, bagnatevi le dita e muovendole in senso circolare sul cucchiaino,cercate di ottenere delle piccole palline che devono finire nell'olio,affondare per 3/4 e friggere.

Vedrete che si gonfieranno,una volta dorate,metterle in un piatto con carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

## Popizze

Scritto da Maria Fanizza

Mercoledì 11 Maggio 2011 19:49

---



Autore: [mariafanizza@popizze.com](mailto:mariafanizza@popizze.com) - <http://www.popizze.com>