



ilricettariodibianca.com

## Montanare

### Ingredienti

pasta per pizza lievitata

Per il sugo:

polpa di pomodoro

aglio

olio

sale

parmigiano reggiano

foglie di basilico

La vigilia di Natale nella cucina di casa dei miei, come in tutte le famiglie napoletane, già dal mattino si avviava la preparazione per la sera ... Io, mio fratello e mia sorella non siamo mai stati amanti del pesce, tipica pietanza del cenone e papà, proprio per questo, a pranzo ci preparava qualcosa che ci piaceva: calzoni fritti, **montanare** e crocche. Nella nostra cucina c'era un tavolo di marmo, di granito per essere precisi, lungo grande e lui era lì, dal mattino presto ad impastare e preparare, x 20 /25 persone. Tutta la cucina odorava di frittura ma lui no, mi avvicinavo, lo abbracciavo, mi abbracciava e, anche adesso che non c'è più, riesco a sentire il suo profumo Fahrenheit di Dior... Si sa chi ama frigge e papà ci amava!

Realizzate la pasta per pizza e farla lievitare almeno un'ora.

Dopo la prima lievitazione pirlare "batocchie" (palline) da 80 g più o meno e fare lievitare ancora.

Allargare ogni "batocchia", friggerla e infine condirla con il sughetto preparato con olio, aglio, polpa di pomodoro e sale; spolverare con parmigiano e, se lo avete, aggiungete una foglia di basilico.