



Le nostre ricette



Panzerotti al pomodoro

tempo di preparazione: ⌚ 60'

difficoltà: 🍳🍳



ingredienti:

Per 4 persone:

Per la pasta:

400 g di farina;

20 g di lievito di birra;

2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva;

sale.

Per il ripieno:

300 g di mozzarella di mucca [fiordilatte];

600 g circa di pomodorini pugliesi

[o comunque dei pomodori piccoli, asciutti e saporiti] ben maturi;

sale e pepe;

olio di oliva o di arachide per friggere

preparazione:

Sciogliete il lievito con poca acqua tiepida. Setacciate la farina sulla spianatoia, fate la fontana e versate al centro il lievito diluito con due dita di acqua tiepida, due cucchiaini d'olio, il sale e poca acqua tiepida alla volta, quanto basta per ottenere una pasta piuttosto morbida. Impastate energicamente per un decina di minuti quindi raccogliete l'impasto a palla, sistematelo in una ciotola, copritelo con un canovaccio piegato in quattro e mettetelo a lievitare in un luogo tiepido fino a quando sarà raddoppiato di volume. Lavate i pomodori, divideteli in due, privateli dei semi e spezzettateli, quindi salateli e metteteli in un colapasta perché perdano parte dell'acqua di vegetazione. Tagliate a dadini la mozzarella [meglio se non è freschissima: un giorno o due di permanenza in frigorifero la renderanno più compatta e asciutta]. Quando la pasta è pronta, stendetela con il mattarello ad un spessore di mezzo cm scarso e ricavatene dei dischi di dieci cm di diametro. Distribuite sui dischi di pasta i pomodori e la mozzarella, insaporite con una macinata di pepe e piegateli a mezzaluna. Premete la pasta tutto intorno e sigillate le mezzelune passando sul bordo la rotella dentata. Quando i panzerotti saranno tutti pronti, friggeteli in abbondante olio caldo [160°] e scolateli quando saranno color oro chiaro, passandoli su un doppio foglio di carta da cucina.