

ANTIPASTI E SNACK

Panzerotti Ripieni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Puglia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO*



Panzerotti fritti, la ricetta croce e delizia di tutti i buongustai! Come si può resistere a tanta golosità? Nella ricetta di oggi li abbiamo voluti farcire in modo classico: prosciutto e mozzarella, ma potete decidere di riempirli come più vi piace: potrete sostituire la mozzarella con della scamorza o il prosciutto cotto con dello speck o della pancetta...insomma via libera alla fantasia!

Se la vostra preoccupazione è l'impasto, non abbiate paura! Possiamo usare tranquillamente dell'impasto già pronto per pizza in comodi rotoli, se invece avete voglia di cimentarvi anche in questa

ulteriore sfida culinaria, consigliamo di provare la [ricetta dell'impasto per la pizza](#).

Ed ora...accendete il fornello e iniziamo!

PER LA PASTA

PASTA DI PANE LIEVITATA 500 gr

PER IL RIPIENO

PROSCIUTTO COTTO 200 gr

MOZZARELLA 200 gr

PASSATA DI POMODORO

PER LA COTTURA

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1,5 l

PREPARAZIONE

- 1 Affetta la mozzarella e tagliala in quadratini regolari. Arrotola su se stesse le fette di prosciutto cotto e tagliale a listarelle.





2 Srotola la base per pizza e crea 6 cerchi con un coppapasta oppure con un bicchiere.



- 3 Metti un po' di farcitura all'interno di ogni disco e piega a mezzaluna, sigillando perfettamente i bordi con i rebbi della forchetta oppure pinzandoli con la punta delle dita.



4 Scalda l'olio per friggere in una casseruola dai bordi alti, quindi immergi uno o due panzerotti alla volta, facendoli ben dorare e gonfiare da ambo i lati.

Scola su carta assorbente e servi i panzerotti ben caldi.



ALTRE RICETTE CHE POTREBBERO PIACERTI

Se siete rimasti conquistati dalla semplicità dei nostri **panzerotti** fritti, dovete per forza provare anche queste altre ricette in puro stile Junk Food!

[POP CORN DI POLLO](#)

[PATATE FRITTE CON ABBONDANTE CREMA AL FORMAGGIO](#)

[PEPITE DI POLLO E FORMAGGIO](#)