

TORTE SALATE

Panzarotti

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **panzarotti** sono uno dei più famosi cibi da strada della tradizione culinaria napoletana. Di varianti ce ne sono davvero tante, ma tutte hanno in comune la bontà e la golosità! Questo, come tante altre preparazioni nasce come idea per riciclare salumi e formaggi avanzati in frigorifero. Se siete amanti degli street food provate anche i famosissimi

[crocché](#)

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 300 gr

STRUTTO 20 gr

ACQUA tiepida -

SALE 4 gr

PER IL RIPIENO

RICOTTA DI PECORA 100 gr

MOZZARELLA 150 gr

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA 1

PER FRIGGERE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE

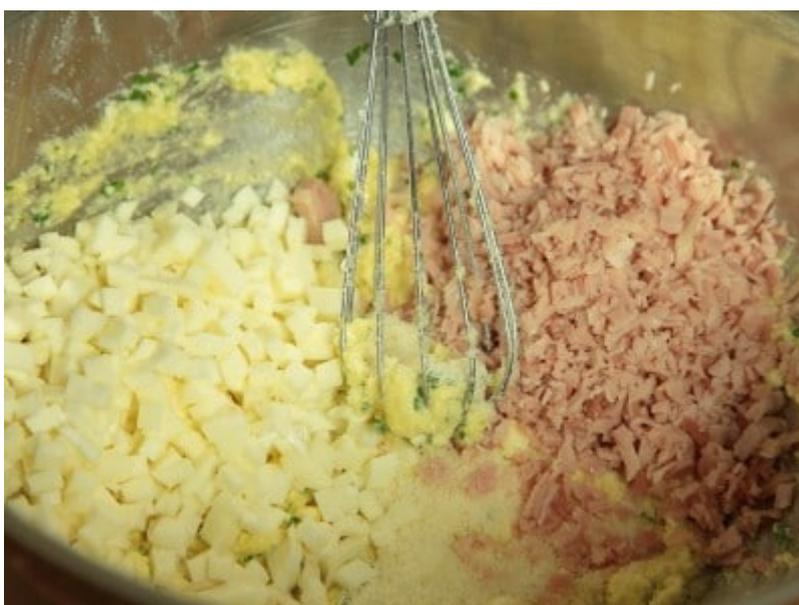
1 Impastate la farina con la sugna ed un pizzico di sale aggiungendo un po' d'acqua tiepida.

Lavorate con energia la pasta, poi fatela riposare per circa un'ora.

Stemperate la ricotta aggiungendovi l'uovo, il prezzemolo ed il pepe.



2 Mescolate bene il composto, unite il parmigiano, la mozzarella a dadini ed il prosciutto tritato.



3 Stendete una sfoglia molto sottile e disponete delle palline di ripieno distanziate di 6 o 7

centimetri l'una dall'altra, lasciando libero un bordo di 3 centimetri di pasta.



- 4** Collocate l'impasto solo su una metà della sfoglia, quindi ripiegate l'altra metà sopra il ripieno ed esercitate un po' di pressione con le dita intorno ad ogni panzarotto. Con un tagliapasta o con un bicchiere separate i panzarotti e poneteli su un panno infarinato.



- 5** Stendete un'altra sfoglia di pasta e procedete fino ad esaurimento del ripieno. Friggete i panzarotti in abbondante olio bollente, asciugateli su carta assorbente e serviteli caldissimi.

