

ANTIPASTI E SNACK

Panzerotti al prosciutto e scamorza

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di farina 0
500 g di farina manitoba
1 cubetto di lievito di birra
640 g di acqua
2 cucchiari rasi di sale
2 cucchiaini di zucchero (o 1 cucchiaio di malto d'orzo)
2 scamorze fresche
200 g di prosciutto cotto
pomodori pelati
olio per frittura.

PREPARAZIONE

1 Impastare la farina con il lievito di birra, l'acqua, il sale e lo zucchero.

Mettere a lievitare l'impasto in una ciotola.



2 Quando sarà raddoppiato di volume, mettere l'impasto su di una spianatoia e tagliarlo in pezzi più o meno uguali, circa da 120 / 130 g l'uno.



3 Nel frattempo, prendere due scamorze fresche, il prosciutto cotto e del pelato tritato e privato dell'acqua in esubero. Spezzettare tutto e mescolare aggiustando di sale.



- 4 Quando i tocchetti di pasta saranno raddoppiati di volume, prendere il mattarello e stenderli.





5 Chiuderli ripiegandoli a fazzoletto, avendo cura di far uscire l'aria (come per i ravioli).



6 Il segreto è tutto nella chiusura, se si vuole evitare che si aprano una volta in olio caldo.

A questo punto, con i rebbi della forchetta, sigillarli meglio e calarli in olio caldissimo ma

non bollente altrimenti diverranno scuri subito e rimarranno crudi dentro.



7 Una volta fritti, metterli a scolare su una grata e servirli.



