

TORTE SALATE

## Panzerotti alla romana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FARINA 100 gr  
GROVIERA 100 gr  
PROSCIUTTO COTTO oppure crudo - 100 gr  
BURRO 50 gr  
STRUTTO 100 gr  
UOVA 3  
PARMIGIANO REGGIANO 30 gr  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il formaggio a dadini, trasferitelo in una ciotola insieme al prosciutto tritato, una cucchiata di parmigiano, un uovo, sale e pepe.



**2** Versate su una spianatoia la farina a fontana, aggiungete un po' di sale, il burro ammorbidito a pezzetti, due tuorli e un po' d'acqua; impastate bene fino ad ottenere un composto omogeneo, stendetelo con il matterello realizzando una sfoglia non troppo sottile.

Tagliate la sfoglia con un coppa-pasta o un bicchiere per ottenere tanti dischi.

Farcite ciascun disco con un po' del composto di formaggio e prosciutto. Spennellate il bordo dei dischi con un po' di albume sbattuto che servirà da collante e richiudeteli a mezza luna.



**3** Friggete i panzerotti in abbondante strutto caldo fino a che risultino ben dorati.



4 Scolateli dall'eccesso di grasso e fateli asciugare su carta assorbente.

Serviteli immediatamente.