

PRIMI PIATTI

# Panzerotti allo zafferano ripieni di persico

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## PER LA PASTA

- 350 g di farina
- 170 g circa di acqua
- 1 bustina di zafferano
- 1 pizzico di sale.

## PER FARCIRE

- 280 g di persico già pulito
- 50 g di mollica di pane (o pan carrè)
- 1/2 bicchiere di latte
- 1 uovo
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 1/4 di cipolla
- qualche foglia di menta
- noce moscata
- sale
- pepe.

# PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere lo zafferano in un po' di acqua, unirlo alla farina e aggiungere l'acqua rimasta, poco alla volta fino ad avere la consistenza giusta.



**2** Far riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo, preparare la farcia.

Far ammorbidire il pane nel latte.

Mettere nel mixer il pesce tagliato a pezzettini e frullarlo un poco; aggiungere la mollica scolata e sbriciolata, la cipolla tagliata a pezzettini, la menta, il parmigiano e l'uovo.

Frullare fino ad avere un composto ben amalgamato; incorporare la noce moscata, salare e pepare. Aggiungere, se necessario, anche un paio di cucchiaini di latte.



**3** A questo punto, stendere la pasta in una sfoglia sottile e tagliarla con l'apposito strumento. Adagiare un cerchio di pasta al centro del taglia-panzerotti, mettere un po' di farcia all'interno, bagnare i bordi con un po' d'acqua e chiudere bene.



**4** Farli seccare per circa 20 minuti su un vassoio, quindi congelarli.

Una volta congelati è possibile trasferirli in un sacchetto.

Al momento della cottura, buttarli, ancora congelati, nell'acqua bollente.

Condirli a piacere, anche con una semplice salsa al pomodoro.



Ricetta per circa 60 panzerotti.

NOTE