

ANTIPASTI E SNACK

Panzerotti con fontina e prosciutto cotto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 g di farina
90 g di burro morbido
1 cucchiaino di sale
2 tuorli
1 albume
200 g di fontina
200 g di prosciutto cotto
abbondante strutto per la frittura.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina con i tuorli ed il burro e cominciare ad impastare.

Aggiungete il sale e acqua quanto basta per avere un impasto morbido e compatto, lasciate riposare 30 minuti.

Tagliare il prosciutto e la fontina a dadini.

Con un mattarello stendete non troppo sottile la sfoglia e ritagliate dei dischi non troppo piccoli, al centro mettete poca fontina e poco prosciutto, spennellare con albume metà del disco e chiudete a mezzaluna.

In una padella fate sciogliere lo strutto e fate scaldare, fate friggere i panzerotti 3 minuti per lato, scolateli e servire caldi.

