

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panzerotti fritti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

150 g di farina 00

1 uova

un cucchiaio di olio d'oliva

un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO

150 g di ricotta

50 g di zucchero a velo setacciato

50 g di cioccolato fondente a pezzettini

50 g di frutta candita tagliata a dadini

mezzo cucchiaio da caffè raso di cannella in
polvere

abbondante olio per friggere

zucchero a velo vanigliato.

PREPARAZIONE

1 Setacciate sulla spianatoia la farina a fontana con il sale.

Fate un incavo nel centro, rompetevi le uova, versate l'olio e impastare bene il tutto.

Lasciate riposare la pasta, coperta, per 30 minuti.

Nel frattempo preparate il ripieno: in una ciotola mettete la ricotta passata al setaccio, lo zucchero a velo, la cannella, il cioccolato, i canditi e mescolare bene.



2 Spianate la pasta sottile con il matterello, tagliate dei dischi di sei centimetri di diametro.

Disponete nel centro di ogni disco un cucchiaino di ripieno, ripiegate sopra la sfoglia e premete i bordi per saldarli bene.

In una padella mettete l'olio e portatelo a temperatura (l'olio deve essere caldo ma non

bollente).

Friggete i panzerotti, pochi per volta.

Appena i panzerotti sono dorati, scolateli e adagiateli sopra della carta da cucina.



3 Spolverizzateli di zucchero vanigliato e servite.



