

ANTIPASTI E SNACK

Panzerotti veloci al forno con scamorza e cotto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g di farina 00
200 g di manitoba
1 cucchiaio di olio
1 cubetto di lievito di birra sciolto in 350 ml di acqua tiepida
sale
scamorza affumicata
200 g di prosciutto cotto affettato
1 bicchiere di passata di pomodoro
sale
olio
origano.

PREPARAZIONE

1 Impastare le farine con il lievito sciolto, l'olio ed un pizzico di sale, coprire ed aspettare

che l'impasto raddoppi di volume.



2 Prelevare delle palline di impasto e dargli una forma rettangolare.



3 Su ogni panzerotto spalmare un cucchiaio di passata, cospargere con sale, origano, scamorza, prosciutto e un goccio di olio.

Chiudere i bordi premendo ed adagiare i panzerotti in teglia oliata.



- 4 Spolverare i panzerotti con la salsa di pomodoro, origano, un filo d'olio e cuocere in forno caldo a 180° per 15/20 minuti.

