

ANTIPASTI E SNACK

Panzerotti con cipolla, 'nduja e salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA*



Panzerotti con cipolla, 'nduja e salsiccia una bella commistione tra le culture gastronomiche confinanti di Calabria e Puglia.

Si tratta di scrigni di pasta non lievitata ma friagranante e gustosa con un ripieno che è una vera cannonata! Una specie di sugo fatto con una base di cipolle, 'nduja e salsiccia!! Il tutto firtto in abbondante olio....che volere di più? Radunate i vostri amici e buon appetito!

PER LA PASTA

FARINA 0 500 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA
200 gr

SALE 15 gr

STRUTTO 1 cucchiaio da tavola

ACQUA tiepida - 350 gr

PER IL RIPIENO

CIPOLLE 2

SALSICCIA DI MAIALE nodi - 4

NDUJA 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiai da tavola

PASSATA DI POMODORO abbondanti - 2
cucchiai da tavola

PER LA COTTURA

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1 Versate un pochino d'olio in una padella, affettate le cipolle e fatele rosolare per una decina di minuti.



- 2 Una volta ammorbidite le cipolle, aggiungete l'nduja dopo aver rimosso il budello e averla spezzettata a mano.



3 Unite anche la salsa di pomodoro e lasciate cuocere per qualche minuto.



4 Nel frattempo preparate la salsiccia, privatela del budello e spezzettatela. Successivamente unitela in padella, mescolate e lasciate cuocere per una decina di minuti.

Una volta pronta la farcia, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Aggiustate di sale.



5 Preparete la pasta: riunite nella ciotola dell'impastatrice le farina, il sale e lo strutto.

Azionate la macchina e fate lavorare a bassa velocità.





- 6** Aggiungete l'acqua piano piano e con la macchina in funzione. Quando le farine avranno assorbito bene tutta l'acqua, aumentate la velocità di lavoro e fate lavorare l'impasto per circa 5 minuti.



- 7** Quando l'impasto si sarà ben raccolto intorno al gancio e le pareti della ciotola risulteranno ben pulite, trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo velocemente a mano.



- 8** Riponete l'impasto ben lavorato in una ciotola, copritelo con un foglio di pellicola trasparente e fatelo riposare per almeno 30 minuti.





9 Riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello. Tagliate con lo stampo per panzerotti dei dischi di pasta che andrete a posizionare all'interno dello stampo.

Aggiungete un cucchiaio di farcia al centro e chiudete lo stampo per formare il panzerotto.

Procedete allo stesso modo fino ad esaurimento degli ingredienti.







10 Scaldate una buona quantità di olio di semi per frittura e tuffatevi i panzerotti appena realizzati.



11 Lasciate friggere fino a che i panzerotti non abbiano acquisito un bel colore dorato. Fateli scolare bene dall'olio in eccesso e serviteli ancora ben caldi.

