

ANTIPASTI E SNACK

## Panzerotti con cipolla, 'nduja e salsiccia

---

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, una bella variante rispetto al classico [panzerotto fritto](#) con scamorza e prosciutto cotto.

Si tratta di scrigni di pasta non lievitata ma friagante 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!

Se amate gli street food non perdetevi le nostre [arancine di riso al pesto](#), una gustosa variante della tipica ricetta siciliana!

## 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  
cucchiari da tavola

PASSATA DI POMODORO abbondanti - 2  
cucchiari 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.



