

ANTIPASTI E SNACK

# Panzerotti scamorza e prosciutto cotto

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia / Puglia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI DI RIPOSO DELL'IMPASTO*

---



**Panzerotti fritti scamorza e prosciutto cotto**, croce e delizia di tutti i buongustai! In questo caso li abbiamo voluti farcire in modo classico: prosciutto e scamorza. Potete decidere di farcirli come più vi piace, potrete sostituire la scamorza con della mozzarella o il prosciutto cotto con dello speck o della pancetta...insomma via libera alla fantasia!

Se la vostra preoccupazione è l'impasto, non abbiate paura! Si tratta di un impasto non lievitato per cui dovrete solo preoccuparvi di impastarlo

sufficientemente a lungo da renderlo morbido e omogeneo.

Ed ora...mani in pasta! E se volete fare una serata dedicata al junk food, perché non provate anche il [formaggio fritto?](#)

## 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

PROSCIUTTO COTTO 250 gr

SCAMORZA 250 gr

PASSATA DI POMODORO

## PER LA COTTURA

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete fare i **panzerotti fritti scamorza e prosciutto cotto** Preparate come prima cosa gli ingredienti che vi serviranno per il ripieno: tagliate sia la scamorza che il prosciutto a pezzettini piuttosto piccoli.

Riuniteli in una ciotola e mescolateli bene.



**2** Passate, ora, alla preparazione della pasta: riunite nella ciotola dell'impastatrice le farina, il sale e lo strutto. Azionate la macchina e fate lavorare a bassa velocità.



3 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.



- 4 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.





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



- 6 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 cucchiaino di farcia al centro e chiudete lo stampo per formare il panzerotto.

Procedete allo stesso modo fino ad esaurimento degli ingredienti.





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



- 8** 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.







CONSIGLIO