

ANTIPASTI E SNACK

Panzerotti veloci al forno con scamorza e cotto

di: *P@tty66*

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.

