PANZEROTTO RIPIENO RICOTTA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E GRANSALSA DI CARCIOFI



Menù Ingredients

100 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredients

50 g Capocollo di Martina Franca

50 g Ricotta

q.b. Olio per friggere

4 g Lievito di birra fresco

160 ml Acqua

8 g Sale

150 g Farina di semola di grano duro

150 g Farina 00

Chef: Tommaso Ruggieri

Method

Per 5 panzerotti

Versare in planetaria la farina 00, la farina di semola di grano duro e l'olio extravergine di oliva e iniziare a mescolare alla massima velocità. Sciogliere il liveito di birra con l'acqua e aggiungere il composto ottenuto all'impasto, continuando a mescolare. Aggiungere infine il sale e togliere l'impasto dalla planetaria. Lasciare riposare l'impasto per qualche ora e formare poi le palline. Stendere l'impasto e farcirlo con il ripieno preparato con ricotta, capocollo di Martina Franca e gransalsa di carciofi e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)