

PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, FUNGHI PORTOBELLO E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Chef: Tommaso Ruggieri

Preparación

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 lievito 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 mozzarella, funghi prataioli Portobello e capocollo di Martina Franca e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

Ingredientes Menù

100 g Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3
15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredientes

75 g Mozzarella
25 g Capocollo di Martina Franca
150 g Farina 00
150 g Farina di semola di grano duro
160 ml Acqua
8 g Sale
4 g Lievito di birra fresco
q.b. Olio per friggere