PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, RICOTTA, CREMA DI ZUCCA E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Ingredientes Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

75 g Crema di zucca - EC0K

Ingredientes

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

25 g Capocollo di Martina Franca

50 g Mozzarella

50 g Ricotta

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 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 mozzarella, ricotta, crema di zucca e capocollo di Martina Franca e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)