

## PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, RICOTTA, MORTADELLA E PESTO AI PISTACCHI



**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, ricotta, pesto ai pistacchi e mortadella e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

### Ingredientes Menù

- 15 g Pesto ai pistacchi - BX7
- 15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingredientes

- 50 g Ricotta
- 50 g Mozzarella
- 75 g Mortadella
- 150 g Farina 00
- 150 g Farina di semola di grano duro
- 8 g Sale
- 160 ml Acqua
- 4 g Lievito di birra fresco
- q.b. Olio per friggere