PANZEROTTO AL NERO DI SEPPIA RIPIENO MOZZARELLA, RICOTTA, PESTO DI AGRUMI E MAZZANCOLLE



Chef: Tommaso Ruggieri

Ingrédients Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

160 ml Ènerodiseppia - WBQX

25 g Èmazzancolle - MJ1

25 g Pesto di agrumi - BO7

Ingrédients

q.b. Olio per friggere

4 g Lievito di birra fresco

8 g Sale

150 g Farina di semola di grano duro

150 g Farina 00

50 g Mozzarella

50 g Ricotta

Préparation

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 il nero di seppia 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 di agrumi e mazzancolle e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

Préparation sans gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)