

## PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, RICOTTA, SALICORNIA E POMODORINO MINI RED



**Chef:** Tommaso Ruggieri

### 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 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 ricotta, mozzarella, salicornia e metà pomodorino mini red e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

### Ingrédients Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
50 g Èsalicornia - WM1X  
n° 2,5 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X

### Ingrédients

50 g Ricotta  
50 g Mozzarella  
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