PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, RICOTTA, SALICORNIA E POMODORINO MINI RED



Ingrédients Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

50 g Èsalicornia - WM1X

n° 2,5 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semisecchi 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

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

© 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)