

## PANZEROTTO AL NERO DI SEPIA RIPIENO MOZZARELLA E CREMA DI PEPERONI



Chef: Tommaso Ruggieri

### Procedimento

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 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 e crema di peperoni e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

### Ingredienti Menù

100 g Crema di peperoni rossi - KNOK  
15 ml Olio extravergine di oliva - EK5  
160 ml Ènerodisepia - WBQ

### Ingredienti

150 g Farina 00  
150 g Farina di semola di grano duro  
8 g Sale  
4 g Lievito di birra fresco  
q.b. Olio per friggere  
100 g Mozzarella