

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



Ingredienti Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5
160 ml Ènerodiseppia - WBQX
25 g Èmazzancolle - MJ1
25 g Pesto di agrumi - BO7

Ingredienti

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

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

Procedimento senza glutine