

PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, FUNGHI PORTOBELLO E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Ingredienti Menù

100 g Funghi Prataioli Portobello trifolati - FC3

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

75 g Mozzarella

25 g Capocollo di Martina Franca

150 g Farina 00

150 g Farina di semola di grano duro

160 ml Acqua

8 g Sale

4 g Lievito di birra fresco

q.b. Olio per friggere

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 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 mozzarella, funghi prataioli Portobello e capocollo di Martina Franca e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.