

PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, PESTO ROSSO E FARCIGUSTO



Ingredienti Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5
50 g Farcigusto - Z2H
50 g Pesto rosso - CG0K

Ingredienti

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

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, pesto rosso e farcigusto e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.