

PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, RICOTTA, CREMA DI ZUCCA E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



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, ricotta, crema di zucca e capocollo di Martina Franca e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.

Ingredienti Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5
75 g Crema di zucca - ECOK

Ingredienti

q.b. Olio per friggere
4 g Lievito di birra fresco
160 ml Acqua
8 g Sale
150 g Farina di semola di grano duro
150 g Farina 00
25 g Capocollo di Martina Franca
50 g Mozzarella
50 g Ricotta