

PANZEROTTO RIPIENO MOZZARELLA, RICOTTA, SALICORNIA E POMODORINO MINI RED



Ingredienti Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EK5
50 g Èsalicornia - WM1X
n° 2,5 Mini Red - Pomodori "Pizzutello" semiseccchi pelati in olio - XN1X

Ingredienti

50 g Ricotta
50 g Mozzarella
150 g Farina 00
150 g Farina di semola di grano duro
8 g Sale
160 ml Acqua
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 ricotta, mozzarella, salicornia e metà pomodorino mini red e chiudere il panzerotto. Friggere in olio, asciugare su carta assorbente e servire ben caldo.