

PANZEROTTO RIPIENO RICOTTA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E GRANSALSA DI CARCIOFI



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

Ingredienti Menù

100 g Gransalsa di cuori di carciofo - C1107
15 ml Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

50 g Capocollo di Martina Franca
50 g Ricotta
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