

Panzerotti



Ingredienti:

500 g farina

150 ml acqua

120 ml latte

20 ml olio evo

10 g sale

15 g lievito istantaneo per salati

prosciutto cotto

mozzarella

olio da friggere

Metti la farina in una ciotola e aggiungi il lievito istantaneo. Amalgama bene poi aggiungi latte e acqua, sale e olio evo. Impasta per ottenere un impasto omogeneo. Lascia lievitare finché raddoppia di volume.

Stendi con il matterello per ottenere circa mezzo centimetro di spessore e taglia a dischi. Al centro di ciascuno metti del prosciutto cotto e mozzarella, o scegli altro ripieno a scelta.

Chiudi il disco a semicerchio sigillando bene i bordi. Lascia lievitare altri 30 minuti.

Riscalda 3 minuti a fiamma alta del olio in una pentola in tal modo da poter fare una frittura in immersione.

Friggi pochi per volta circa 2 minuti su ogni lato e toglì sulla carta assorbente.

Servi caldi con una salsa al pomodoro fatta in casa.

Eliza Sestov