

PANZAROTTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di farina,
- 50 g di sugna (o burro),
- 150 g di ricotta,
- 150 g di mozzarella (o fiordilatte),
- 100 g di salame,
- 30 g di formaggio parmigiano,
- 2 uova,
- pepe,
- sale,
- olio di semi.

Con farina, burro o sugna e con un po' di acqua tiepida si ottiene una pasta morbida ed elastica, lavorandola per circa 10-15 minuti.

Mentre la pasta riposerà in frigorifero o comunque in un luogo fresco, stemperate la ricotta e mescolatela con le uova, con il salame ed il fiordilatte tagliati a dadini, con il formaggio grattugiato e un po' di pepe.

Stendete quindi la pasta in una sfoglia piuttosto sottile e, mettendovi il ripieno con un cucchiaino a circa tre cm. dal bordo, formate dei mucchietti distanti l'uno dall'altro circa tre-quattro cm.

Ripiegate il bordo che avevate lasciato libero in modo che copra i mucchietti e tagliate i panzerotti con un bicchiere in forma di una mezzaluna.

Passate quindi a preparare una seconda fila di panzerotti fino all'esaurimento della pasta e del composto.

Friggeteli nell'olio bollente a fuoco brillante e rigirateli dolcemente.

Poiché i panzerotti faranno parte del fritto sarà bene tenerli in caldo in un forno appena intiepidito.