

PANZEROTTI FANTASIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di champignons,
- 100 g di burro,
- uno spicchio d'aglio,
- un ciuffo di cerfoglio,
- sale,
- pepe,
- 100 g di fontina,
- 500 g di farina più quella necessaria per stendere la pasta,
- mezzo cucchiaino di lievito in polvere,
- un bicchiere di latte,
- un bicchiere di olio di semi.

Lavate accuratamente i funghi, asciugateli e tagliateli a fettine.

Fate fondere 25 g di burro in un tegame e ponetevi ad appassire un trito finissimo di aglio e cerfoglio.

Unite i funghi, salate, pepate e lasciate rosolare per qualche istante a fiamma viva.

Poi abbassate il fuoco e fate addensare l'intingolo a calore moderato e a recipiente coperto.

Dividete la fontina a cubetti.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia; nell'incavo centrale mettete il rimanente burro a pezzetti e il lievito sciolto nel latte tiepido.

Impastate e lavorate gli ingredienti con energia e a lungo.

Quindi stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia sottile (2-3 mm).

Da questa ricavate dei dischi di 10 cm di diametro.

Distribuite su ogni disco una buona cucchiaiata di funghi e qualche pezzetto di fontina, quindi ripiegate la pasta a metà, premendola bene lungo il bordo in modo che in cottura non esca il ripieno.

Friggete i panzerotti, pochi alla volta, in olio bollente e servi teli ben caldi, dopo aver sgocciolato l'olio su un foglio di carta assorbente da cucina.