



Panzerotti pugliesi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
620KNOTE
3 ORE DI LIEVITAZIONE

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

400 g di Farina 0

20 g di Lievito di birra fresco

200 ml di Acqua

Sale

PER LA FARCITURA

320 g di Pomodori pelati

240 g di Scamorza

Origano secco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

Preparazione

- Setacciate la farina insieme a un pizzico di sale e disponetela a fontana, collocando al centro il lievito sciolto nell'acqua tiepida. Lavorate la pasta finché risulta morbida ed elastica, formate un panetto e praticate

un taglio a croce sulla superficie; copritelo con un telo e mettetelo a lievitare in luogo asciutto e privo di correnti di aria per 3 ore.

- Intanto schiacciate grossolanamente i pelati con una forchetta e versateli in un colino, che appoggerete su una ciotola in modo che perdano il liquido di vegetazione. Infine trasferiteli in una ciotola e conditeli con un filo d'olio, un pizzico di sale e un po' di origano.

- Tagliate la scamorza a dadini e mettetela da parte.

- Quando sarà lievitata, riprendete la pasta, lavoratela con delicatezza per qualche secondo e poi dividetela pasta a pezzetti di circa 50 g l'uno; stendete ogni pezzo con il matterello, formando dei dischi non eccessivamente sottili (circa 4 mm). Al centro di ciascun disco ponete due cucchiainate di pelati e un po' della scamorza preparata; spennellate i bordi di pasta con poca acqua, poi richiudeteli a forma di mezzaluna, sigillandoli con i rebbi di una forchetta.

- Friggete i panzerotti in modo uniforme in abbondante olio di semi bollente. Girateli aiutandovi con due spatole (non usate le forchette perché potreste bucare i i panzerotti) un paio di volte, finché saranno di un bel colore dorato, ma non eccessivamente scuro. Scolate i panzerotti e lasciateli asciugare su carta assorbente. Aggiustate di sale e serviteli caldi.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Questa è una delle versioni dei panzerotti pugliesi, che usa la scamorza al posto della mozzarella per evitare di inumidire troppo la pasta. Se avete tempo potete usare la mozzarella: fatela scolare dopo averla tagliata a dadini, così si asciugherà ed eviterete che la pasta si rompa in cottura. Potete anche aggiungere del prosciutto cotto tagliato a pezzettini, circa 50 g per 4 persone, così da rendere più ricchi i vostri panzerotti pugliesi.