



Panzerotti fritti (Puglia) - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

ravioli - formaggi - pelati - Puglia

per l'impasto:

500 gr farina 00
1 cucchiaino di zucchero semolato
2 cucchiaini di sale fino
2 cucchiaini di olio evo
1 panetto (25 gr) di lievito di birra
250 gr circa di latte tiepido

per il ripieno:

500 gr mozzarella asciutta o scamorza
500 gr di pomodori pelati in scatola, sgocciolati
formaggio grana grattugiato
sale, pepe
(eventualmente capperi sott'aceto, ricotta forte o acciughe sott'olio)

preparare l'impasto mooolto tempo prima, perchè ha bisogno di lievitare!!!

formare la fontana con la farina mescolata con il sale, lo zucchero e l'olio d'oliva, romperci dentro il lievito (oppure potete prima farlo sciogliere in poco latte caldo e poi versarlo nella fontana) e impastare aggiungendo gradualmente il latte tiepido, facendolo assorbire tutto per benino.

l'impasto deve risultare morbido e consistente, nn colloso, quindi nel caso aggiungere poco per volta un pò di farina.

lavorare l'impasto con le mani premendo, schiacciando, sbattendo, torcendo e tirando la pasta sul piano di lavoro: più la massacrate meglio è, risulterà dopo almeno 10 min di lavorazione morbida, gonfia, leggermente calda ed elastica.... con la macchina impastatrice fate prima ma nn è lo stesso risultato!!!

quindi armatevi di pazienza e LAVORATE!!!

infarinare un panno bianco e mettetelo a cui avrete dato la forma di un palla, avvolgendolo nn troppo stretto e poi tenetelo a "crescere" come dice mia mamma, dentro una ciotola di plastica nel forno SPENTO!!! oppure sotto una coperta come facevano gli antichi...

lasciatela riposare almeno 2 ore: se avete lavorato bene la ritroverete raddoppiata di volume!!!!

nel frattempo preparate il ripieno:

prima di tutto dovete tagliare a pezzetti i pomodori pelati (ATTENZIONE, NON POMODORO FRESCO O CRUDO!!) e metteteli a colare il loro sugo in un colapasta.

poi tagliuzzate a cubetti piccoli la mozzarella, o scamorza (o male che vada del formaggio a "pasta filata" che cioè si fonda con la cottura e "fili"....)

quando siete certe che il pomodoro sia abbastanza asciutto mescolatelo con la mozzarella e condite con formaggio grana a volontà, sale, pepe e secondo il gusto con gli ingredienti che ho messo tra parentesi. in alternativa potete aggiungere origano e prosciutto cotto, meglio se triturato!!

PS nel caso usaste della mozzarella tipo fiordilatte, lasciare che coli per bene anche il suo latte, altrimenti pregiudicherà il risultato!!

intanto mettetelo sul fuoco una capiente pentola con tanto olio per frittura(io uso quello di semi), abbondate perchè i panzerotti devono galleggiare....

se avete qualcuno che vi aiuta è meglio perchè il procedimento è laborioso:

quindi prendere l'impasto a piccoli pezzi e stendere col mattarello, formando piccoli dischi di pasta di diametro di 10 cm e dello spessore di circa 2 o 3 mm... non abbiate paura a farli sottili, con la cottura gonfiano!

disporre al centro dei dischi una cucchiata del ripieno e chiudere i panzerotti a metà, a mezzaluna, premendo benissimo sui bordi e cercando di far fuoriuscire l'aria... io uso anche un attrezzo, la "rotella" che taglia la pasta in eccesso e lascia l'impronta dentellata...

man mano che fate i panzerotti disponeteli su un panno leggermente infarinato, e appena potete friggeteli nell'olio bollente.

qui viene la parte più difficile: siccome come già detto gonfieranno, abbiate l'accortezza di voltarli e girarli spesso nell'olio finchè diventano dorati manipolandoli con palette non appuntite!! dovete evitare che si buchino!!

mano mano che vengon fuori dall'olio io li sgocciolo e li tengo su carta assorbente in una teglia di alluminio, di modo che se non vanno mangiati subito, si possono tenere in caldo nel forno SPENTO!!!!



quando li morderete, caldi caldi, la mozzarella filerà e verrà fuori un profuminoooooooooo.....

qui li riempiamo anche con carne trita, mozzarella e noce moscata; oppure con funghi trifolati con cipolla e prezzemolo e sempre mozzarella; ma vanno bene anche con ricotta e limone grattugiato, o quello che volete, purchè ci sia del formaggio morbido e filante.



Dal sito eCucinando.it



Dal sito eCucinando.it