

PANZEROTTI BANDESI

Ingredienti

- 1 Kg di farina di tipo "0"
- 50 g di strutto
- 50 g di lievito di birra
- Latte
- 2 cucchiari di sale

Ricetta

Sciogliere lo strutto e il lievito di birra in poca acqua tiepida. Formare una piramide con la farina, porvi al centro lo strutto e il lievito sciolti, aggiungere 2 cucchiari di sale. Impastare il tutto fino ad ottenere un composto morbido ma non appiccicoso con l'aiuto del latte. Ottenuta l'impasto lasciare riposare fino a lievitazione. Infarinare un tagliere e stendere la sfoglia con il mattarello. Tagliare dei quadri abbastanza grandi da contenere ripieno di mozzarella, prosciutto o qualsiasi ingrediente a base di maiale di vostro gradimento. Chiudere il quadro sovrappponendo la pasta e con la forchetta premere i bordi per evitare la fuori uscita del ripieno. Friggere il tutto con olio (Strutto) bollente per un paio di minuti, sgocciolare e servire ben caldi.

Lo Chef consiglia

*Abbinare i Panzerotti con affettati e salumi e un po' di formaggio
lento, Buon appetito*