



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Panzerotti alla Romana



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 100 gr di farina
- 2 uova
- 100 gr di prosciutto
- 100 gr di gruviera
- 100 gr di strutto
- 50 gr di burro
- parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Preparazione Panzerotti alla Romana

Passo 1.

Formate una fontana con la farina e aggiungetevi due tuorli d'uovo, il burro, un pizzico di sale e dell'acqua.

Passo 2.

Impastate il tutto e stendete quindi l'impasto con un mattarello.

Passo 3.

Tagliate la sfoglia in modo da ottenere dei dischetti rotondi.

Passo 4.

Tritate prosciutto e tagliate il formaggio a dadino, aggiungetevi abbondante parmigiano.

Passo 5.

Mettete un po' di condimento al centro di ogni disco. Spennellatene quindi i bordi con l'albume d'uovo e richiudeteli per formare delle mezzelune.

Passo 6.

Friggete i panzerotti nello strutto ben caldo, quindi passateli nella carta assorbente.

Passo 7.

Servite ancora caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)