



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

## Panzerotti



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

## **Ingredienti**

- 400 gr di farina
- 20 gr di lievito di birra
- acqua
- sale
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- 300 gr di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 mozzarella
- olio per friggere
- sale
- pepe

## **Preparazione Panzerotti**

### **Passo 1.**

Preparate la pasta con la farina l'acqua e il lievito, lasciatela a lievitare per un'ora.

### **Passo 2.**

Per il ripieno, potete usare anche la ricotta, le acciughe dissalate e deliscate, uova e prezzemolo.

### **Passo 3.**

Fate soffriggere la cipolla e, quando avrà acquistato un colore dorato, aggiungete i pomodori.

### **Passo 4.**

Formate delle pizzette di circa 10 cm.

### **Passo 5.**

di diametro, mettendo al centro di ognuna un pò di sugo, sale, pepe e una fettina di mozzarella.

### **Passo 6.**

Ripiegate la pizzetta in modo da ottenere una mezzaluna e friggete i panzerotti così ottenuti in abbondante olio caldo.

## Note

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