

PANZAROTTI VESUVIO

Ingredienti

- sale
- 3 uova
- provolone dolce (30gr)
- prezzemolo
- prosciutto crudo (100gr)
- mozzarella (200gr)
- noce moscata
- ricotta di pecora (200gr)
- pepe nero
- pasta per pizza surgelata (500gr)

Come si prepara

In una ciotola amalgamare tutti gli ingredienti tranne le uova.

In una ciotola sbattere 1 uovo con un cucchiaino di acqua che servirà a sigillare i panzarotti.

Stendere i 2 rotoli di pasta in 2 sfoglie di mezzo centimetro di spessore.

Disporre a distanza di 3 cm dei mucchietti di ripieno quindi coprire con l'altra sfoglia leggermente spennellata con l'uovo e l'acqua.

Premere con le dita la pasta all'altezza del ripieno.

Tagliare con la rotella tagliapasta intorno al singolo mucchietto lasciando un po' di pasta.

In una ciotola sbattere le altre 2 uova e passarvi i panzarotti.

Friggerli in olio caldo abbondante quasi fumante fino a che saranno dorati.

Asciugare i panzarotti su carta assorbente e servirli ben caldi

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico

266 kcal
1114 kJ

Tags

bambini, pizze, feste, mediterranea, vesuvio