



Panzerotti pugliesi



INGREDIENTI

gr. 300 farina 0

gr. 200 semola di grano duro rimacinata

gr. 300 acqua o latte intero

(il latte dona morbidezza; l'acqua più croccantezza.
Regolatevi secondo i vostri gusti)

gr. 20 lievito di birra fresco

gr. 10 sale

gr. 20 olio

gr. 6 zucchero

I panzerotti sono una specialità della cucina pugliese che farà vibrare le vostre papille gustative.

Parliamo di fragranti mezzelune di pasta lievitata, ripiene di pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto e mozzarella e tante altre bontà che verranno poi fritte in abbondante olio bollente.

Sono eccezionali e scateneranno un'esplosione di sapori al primo morso.

Si mangiano caldi e filanti e, rigorosamente con le mani.

I panzerotti sono lo street food per eccellenza della mia cittadina Canosa e di tutta la provincia di Bari!

Resistere ad un panzerotto, caldo, filante e succulento, è a dir poco impossibile!

Una volta impastato, lasciato lievitare a t.a. per 4 ore. Successivamente, formate le palline e lasciatele lì, per un'altra mezzoretta. Nel frattempo mettere a scaldare l'olio ben caldo. Fate la prova con una pallina fatta con un pezzo d'impasto. Immergetela nell'olio caldo, se torna a galla, l'olio è pronto per accogliere i panzerotti.

Nel pomeriggio ho tagliato la mozzarella a cubetti ed ho strizzato i pomodori pelati con le mani. Ho miscelato i due prodotti e lasciati a scolare fino alla sera. Idem per la mozzarella utilizzata con il prosciutto cotto.



Mi raccomando sigillate bene prima di friggere altrimenti le fiammate si sprecheranno 😂 😂