

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Panzerotti con patate

Strawberry · Friday, March 26th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 300 gr patate
- un uovo
- 200 gr mozzarella
- 250 gr farina
- 150 gr prosciutto cotto
- 100 gr salsa di pomodoro
- origano
- olio extravergine
- olio per friggere
- sale

Preparazione:

Cuocete le patate con tutta la buccia in acqua salata, scolatele, pelatele, mettetele nello schiacciapatate e schiacciatele in una ciotola. Versate la farina sul tavolo, aggiungete le patate schiacciate, l'uovo, il sale e amalgamatelo fino a quando l'impasto non sarà omogeneo. Stendete la pasta con il mattarello e formate dei dischi di circa 15 centimetri di diametro. In una ciotola condite la salsa di pomodoro con il sale, un filo di olio e l'origano. Tagliate a dadini la mozzarella e il prosciutto cotto. Mettete a centro di ogni disco un cucchiaino di salsa di pomodoro e i dadini di mozzarella e prosciutto cotto, piegateli a metà e chiudeteli con una forchetta. Mettete l'olio per friggere in un tegame capiente e friggete i panzerotti da entrambi i lati. Quando sono dorati sono pronti, fateli scolare su carta assorbente.

This entry was posted on Friday, March 26th, 2010 at 3:16 pm and is filed under [Antipasti](#), [Italiane](#), [Ripieni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

