

I panzerotti fritti sono una ricetta tipica sia della Puglia sia di altre regioni del Sud Italia come la Campania. Si possono trovare in tutte le pizzerie e friggitorie con il classico ripieno di mozzarella filante e pomodoro o con l'aggiunta di insaccati come il prosciutto cotto. Molto simili al calzone napoletano, a loro differenza i panzerotti vengono fritti in olio d'oliva e non cotti al forno. In napoletano con il nome panzarotto vengono chiamate le crocchette di patate. I panzerotti, il cui nome deriva dalla forma che è simile ad una pancia gonfia, sono ottimi se consumati appena fritti. Quando date all'impasto la forma tipica a mezzaluna fate attenzione a non bagnare i bordi con il sugo dei pomodori o il panzerotto non si sigillerà correttamente. Se dovesse succedere, non abbattetevi e provate a cuocere i panzerotti al forno: avrete lo stesso un ottimo piatto con meno calorie.

### Ingredienti per 4 persone

Farina 00 600 gr, Lievito di birra 15 gr Acqua 3 dl,  
Pomodori pelati 400 gr Mozzarella 300 gr Basilico 1 ciuffo  
Olio extravergine di oliva Quanto basta, Sale Quanto basta  
Pepe Quanto basta

### Preparazione:

1 Sbriciolate il lievito di birra in una ciotola, aggiungete l'acqua tiepida e sciogliete il lievito mescolando con un cucchiaio. Aggiungete la farina e per ultimo un cucchiaio di sale fino a ottenere un impasto sodo ed elastico. Se necessario aggiungete qualche cucchiaio di acqua in più. Date all'impasto la forma di una palla, trasferitelo in una ciotola di vetro unta leggermente di olio extravergine d'oliva, coprite la ciotola con pellicola trasparente e mettete a lievitare per circa 2 ore.

2 Affettate la mozzarella, tritatela finemente e lasciate scolare per almeno 1 ora. Schiacciate i pomodori pelati con una forchetta, metteteli in uno scolapasta e lasciateli scolare per almeno 1 ora per eliminare l'acqua di vegetazione.



3 Dividete l'impasto in due parti, lavorate ogni parte per circa 2-3 minuti su un piano di lavoro infarinato e poi stendete con il mattarello ad un'altezza di 3-4mm. Ricavate dei dischi di 10 cm di diametro.



4 Mescolate la polpa di pomodoro con delle foglie di basilico, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire per qualche minuto. Nel frattempo appiattite leggermente i dischi con le mani. Mescolate la polpa di pomodoro con la mozzarella tritata e distribuite due cucchiaini di ripieno su ogni disco di pasta. Posizionatelo al centro, facendo attenzione a non bagnare i bordi con il sugo di pomodoro.

5 Spennellate con poca acqua i bordi dei dischi e richiudeteli a mezzaluna. Sigillate i bordi delle mezzelune schiacciandone le estremità con una forchetta.



6 In una padella capiente scaldate abbondante olio extravergine d'oliva e friggete i panzerotti fino a doratura. Appena sono pronti scolateli su carta assorbente o carta da cucina.

Serviteli caldi e gustateli appena fatti.

### Consigli dello chef

Aggiungendo circa 80 gr di pomodoro concentrato all'impasto otterrete un impasto colorato e aromatizzato al pomodoro.

### Vino in abbinamento:

Un classico pugliese in cui la frittura gioca un ruolo fondamentale: occorre acidità ma con giudizio per la presenza del pomodoro. Perfetto il Lambrusco di Sorbara, fresco e ideale per pulire la bocca dopo ogni boccone.