

ANTIPASTI

Panzerotti alla romana

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	100 g
Formaggio groviera	100 g
Prosciutto crudo	100 g
Burro	50 g
Strutto per friggere	100 g
Uova	3
Formaggio parmigiano grattugiato	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Tagliare il formaggio a dadini, unire il prosciutto tritato, una cucchiata di parmigiano, un uovo, sale e pepe.
- 2 Versare su una spianatoia la farina a fontana, aggiungere un po' di sale, il burro ammorbidito e a pezzetti, due tuorli e un po' d'acqua; impastare bene, stendere con il matterello, facendo una sfoglia non troppo sottile.
- 3 Ricavare dalla pasta tanti dischi e mettere su ognuno un po' del composto. Spennellare il bordo dei dischi con un po' di albume sbattuto poi richiuderli bene, formando dei fagottini.
- 4 Friggerli in una padella con abbondante strutto caldo, farli dorare, scolarli e asciugarli su carta assorbente. Servirli ben caldi.