

DOLCI E DESSERT

Gli allegri panzerotti

DOSI

10 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

10 min

■ Ingredienti per 10 persone

Pasta da pane	400 g
Salsa di pomodoro	100 g
Prosciutto cotto	50 g
Mozzarella	50 g
Origano	

■ Preparazione

- 1 Stendete la pasta su un piano infarinato e ritagliate con il tagliapasta una ventina di dischi di 7-8 cm di diametro. Riducete la mozzarella e il prosciutto a dadini minuti.
- 2 Unite la salsa di pomodoro e condite con l'origano. Mescolate con cura e distribuite un cucchiaino di ripieno al centro di ogni disco di pasta.
- 3 Spennellate i bordi con poca acqua e chiudete i panzerotti, premendo bene i bordi per sigillare. Scaldate il forno a 220 gradi.
- 4 Riempite una siringa da pasticceria con bocchetta piccola (oppure un cono di carta oleata) con un po' di salsa di pomodoro. Disegnate una bocca e due occhietti su ogni panzerotto.
- 5 Cuocete per 10-15 minuti finché saranno ben dorati. Lasciateli quindi raffreddare su una griglia. Potete servirli freddi oppure leggermente riscaldati al momento.