



Nome
e

Nome Ricetta :

PANZEROTTI AL TONNO

Ingredienti: [peso 800 c.a.]

- | | |
|------------------------------|----------------|
| ▪ Pasta da pane | G. 500/ 600 |
| La Farcitura | |
| ▪ Cipolle bianche | G.300 |
| ▪ Olive nere (snocciolate) | G.100 |
| ▪ Capperi | G. 20 |
| ▪ Pomodorini (ciliegia) | G. 100 |
| ▪ Tonno sott'olio | G. 200 |
| ▪ Pecorino | G. 30 |
| ▪ Origano | qualche foglia |
| La rifinitura : | |
| Farina / olio extra / sale | necessari |

Procedimento :

Sbucciare e tagliare a fette sottili le cipolle .
 Deporle in padella con filo d'olio , lasciarle appassire.(10 minuti)
 Tagliare i pomodorini a picchi ,unirli alle cipolle con le olive e i capperi
 Lasciare cuocere per 5 minuti
 Togliere la padella dal fuoco e aggiungere il tonno, l'origano ed il formaggio . Salare
 Formare i Panzerotti (Rissolle)
 stendere la pasta su un piano infarinato poi con un coppa pasta tondo ritagliare i cerchi.
 Deporre un po' di ripieno (Tagliuzzato) al centro di ognuno .
 Richiuderli formando " mezzelune" e sigillando bene i bordi.
 Spennellare un filo d'olio su ogni panzerotto
 Sistemare sulla placca da forno
 Cuocere in forno a 220 °C.
 Tempo di cottura 20 minuti c.a.

Note :

La cottura si può controllare anche dal colore dorato dei panzerotti

I miei Appunti

.....
.....