

# Panzerotti di pane

Senza glutine



## Ingredienti

*8 fette di Pancarrè senza glutine #*

*120 gr Mozzarella per pizza senza lattosio*

*120 gr Salsa di pomodoro*

*120 g Sardine sott'olio*

*Origano secco q.b.*

*Olio di semi di arachide q.b.*

*Olio EVO q.b.*

*Sale q.b.*

## Per la panatura

*3 Uova*

*Pangrattato senza glutine q.b.*

## **Procedimento**

*Per realizzare la ricetta dei panzerotti di pane è preferibile utilizzare del pancarrè senza crosta, confezionato in fette quadrate. Assottigliate la parte centrale delle fette di pane con un batticarne, cercate di non schiacciare i bordi altrimenti il pane tenderà a non attaccarsi al momento di formare i panzerotti. Mettete al centro di ciascuna fetta un po' di salsa (già salata) condita con un filo di olio EVO e dell'origano secco, aggiungete qualche pezzettino di sarda e della mozzarella a cubetti. Spennellate i bordi del pane con un po' di uovo sbattuto dopodiché chiudete delicatamente le fette su se stesse formando un triangolo. A questo punto passate i panzerotti prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato, abbiate cura di impanare con maggiore attenzione le parti della chiusura. Mettete a friggere i panzerotti in olio di semi a 170°C per circa 1-2 minuti per lato; fino a doratura. Fate scolare l'olio in eccesso su carta assorbente e servite i panzerotti ben caldi, con ancora la mozzarella filante.*

## **Ricetta originale di Luca Pappagallo**