

Panzerotti con impasto alle patate

Senza glutine



Ingredienti

10 gr lievito di birra fresco

250 ml Acqua (tiepida)

300 gr mix Farina per pane senza glutine (100 gr integrale) #

1 cucchiaino Sale

2 cucchiai Olio extravergine d'oliva

180 gr di patate lesse

Inoltre

q.b. farina di mais e riso (per lo spolvero)

250 gr Scamorza (provola)

80 gr Passata di pomodoro (condita con sale e origano)

500 gr Olio di semi di girasole

4 fette Prosciutto cotto

Preparazione

Per prima cosa lessate le patate in acqua bollente per 20/30 minuti oppure al microonde per 8 min a 800w coperte con la pellicola. Lasciatele intiepidire, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. In una terrina fate sciogliere il lievito con un po' d'acqua. Versate le farine, le patate e aggiungete la restante acqua e mescolate energicamente con un cucchiaino. Aggiungete il sale e l'olio e continuate ad impastare fino ad ottenere un impasto appiccicoso. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare per 2 ore. Disponete l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata con farina di mais e riso e formare un filone. Dividete l'impasto in 6 parti. Stendete con il matterello ogni pezzo di impasto e farcite al centro con fette di scamorza, un cucchiaino di passata di pomodoro e a piacere fettine sottili di prosciutto cercando di lasciare i bordi puliti. Spennellate i bordi con l'acqua e chiudete i panzerotti sigillando bene i bordi. Fate cuocere i panzerotti in abbondante olio a fiamma moderata, da entrambi i lati avendo cura di rigirarli di tanto in tanto. Scolate con un mestolo su carta assorbente. Servire caldi.

Per la cottura al forno

Sistamate i panzerotti su una teglia foderata con carta da forno, spennellate la superficie con l'olio e infornate a 200 ° per 20 minuti.

Ricetta originale di Mary zero glutine