

PANZEROTTI CON RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 2 uova,
- 1/2 limone (succo),
- strutto,
- 300 g di ricotta,
- 100 g di provolone,
- 100 g di prosciutto crudo,
- 50 g di prezzemolo,
- 2 tuorli d'uovo,
- olio per friggere,
- sale,
- pepe.

Tagliate a dadini il prosciutto e il provolone tritate il prezzemolo.

In una terrina mescolate la ricotta con i tuorli, il prosciutto, il provolone e il prezzemolo.

Salate e pepate, mescolate.

Tagliate lo strutto a pezzettini.

Fate la fontana con la farina; unite lo strutto, le uova e il sale.

Incorporate le uova, lo strutto e la farina, aggiungete il succo di limone.

Impastate per quindici minuti, fate una palla con la pasta.

Con un mattarello stendete la pasta in una sfoglia sottile.

Da un lato della sfoglia disponete dei mucchietti di farcia distanziati 4 cm, lasciando un bordo di pasta libero per coprirli;

ripiegate la pasta sui mucchietti di farcia, premete con le dita per sigillare.

Tagliate i panzerotti con uno stampino rotondo.

4 Scaldate l'olio in una padella, friggete i panzerotti e sgocciolateli su carta assorbente.