



Panzerotti con tonno, scamorza e pomodori secchi

Tempo: 45 min

Difficolta': 2

Prodotto: Tonno Pescato a Canna

Ingredienti per quattro persone

- 500 g di pasta da pane
- 120 g di scamorza affumicata
- 1 confezione di tonno Rio Mare all'Olio di Oliva da 160 g
- 6 pomodori secchi sott'olio
- basilico
- 1 l di olio di semi di arachide
- pepe

Procedimento

1. Trita grossolanamente la scamorza affumicata, mettila in una terrina con il tonno sgocciolato e spezzettato, i pomodori tagliati a filettini e il basilico tritato, regola di sale e pepe.
2. Stendi la pasta da pane con il matterello a circa 1/2 cm di altezza, tagliala in dischi di 6 cm di diametro magari utilizzando un bicchiere. Copri i dischi con un canovaccio e lasciali lievitare per 20 minuti.
3. Stendi nuovamente ogni disco allargandolo a circa 12 cm di diametro. Farcisci ciascun disco con 1 cucchiaino abbondante di ripieno, richiudilo a mezzaluna e sigillalo accuratamente premendo i bordi con i rebbi di una forchetta.

4. Friggi i panzerotti nell'olio bollente fino a che siano dorati. Scolali su carta assorbente e servili molto caldi.

Un occhio alla salute!

Per una variante light puoi cuocere in forno i panzerotti anziche' friggerli. Sistemali su una teglia ricoperta con carta forno e cuocili a 180-200°C fino a che risultino gonfi e dorati.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Dorare

Il segreto per una buona doratura è il calore della padella che deve essere rovente.

Olio di semi di arachide

Usa l'olio di semi di arachide per friggere: otterrai un buon fritto croccante senza odori e senza alterazioni di sapore.

Pomodori secchi

Per preparare degli squisiti pomodori semi-secchi da insalata fai bollire i pomodori secchi in acqua salata e aceto in parti uguali. Strizzali e lasciali asciugare per 1 giorno su un canovaccio. Mettili nei vasi e copri con olio extravergine, pigiando con una forchetta per far uscire l'aria. Dopo un giorno rabbocca l'eventuale olio assorbito e chiudi i vasetti. Lascia riposare almeno 1 mese.

Carta assorbente

La carta assorbente è l'alleato di un buon fritto che deve essere sempre caldo, croccante e ben asciutto!