

Panzerotti (calzoni) fritti

Categoria: Antichi Sapori - Focacce e torte salate



Informazioni Generali

Preparazione: 45 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Nota Aggiuntiva: + 1 ora di lievitazione della pasta

I **panzerotti**, e **icalzoni**, entrambi di origine meridionale, sono ormai diffusi in tutta l'Italia, specialmente nella parte Mediterranea.

Il termine panzerotto, di **origine napoletana**, indica una preparazione formata da un involucro di pasta con un ripieno dolce o salato fritto nello strutto (più anticamente) o in olio (più attualmente), che cuocendosi si rigonfia, prendendo forma simile ad una pancia (panza).

Icalzoni, famosi quelli **napoletaniepugliesi**, sono invece preparati con della **pasta da pane** (o pizza), che viene farcita e chiusa a forma di mezzaluna o manicotto e cotta al forno o frita.

Il **ripieno salato** dei panzerotti (o calzoni), può essere molto vario, ma più comunemente si usa farcirli con pomodoro e mozzarella, prosciutto cotto e formaggio, ricotta, salame e formaggio, ecc



Ingredienti per l'impasto di 12 panzerotti

>> Acqua calda 1/2 bicchiere circa	
>> Farina 250 gr	
>> Lievito di birra 25 gr	
>> Olio 2 cucchiari	
>> Sale 1 bel pizzico	

...per friggere

>> Olio di semi o di oliva q.b.	
---	--

...per il ripieno

>> Mozzarella (o provola) 400 gr	
>> Olio extravergine di oliva 3 cucchiari	
>> Origano 1 cucchiaino raso	
>> Pomodori polpa passata 500 ml	
>> Sale q.b.	

Preparazione



Preparate l'**impasto per i panzerotti (o calzoni)** seguendo la nostra ricetta per la **pasta per il pane** ([clicca qui](#)), e dopo averla fatta lievitare per almeno un'ora, stendetela su di una spianatoia dandole uno spessore di circa 1 cm.

Con un tagliapasta circolare, o un bicchiere del diametro di circa 10 cm, ricavate delle sagome dalla sfoglia, che successivamente lascerete lievitare per circa 20-30 minuti (fino a che lo spessore raddoppi).

Nel frattempo strizzate molto bene la mozzarella e tagliatela a piccoli pezzetti, poi mettete in una ciotola la polpa densa di pomodoro passato, l'olio, il sale, l'origano e mescolate bene.





A questo punto prendete un pezzetto di pasta circolare e stendetela con il matterello fino a che il suo diametro raggiunga circa 20 cm; ponete al centro della pasta un cucchiaino raso di **pomodoro** condito e un cucchiaino di **mozzarella**, poi ripiegate il disco di pasta su se stesso formando una **mezzaluna** e premete bene i bordi per sigillare perfettamente i panzerotti (potete aiutarvi pressandoli con i rebbi di una forchetta).



Procedete nel medesimo modo fino all'esaurimento dei dischi di pasta, poi **friggete i panzerotti** in abbondante olio bollente, rigirandoli su entrambi i lati fino alla completa **doratura**. Estraiete i panzerotti dall'olio, poneteli a sgocciolare su carta assorbente da cucina e poi serviteli immediatamente facendo attenzione a non scottarvi con il ripieno bollente.

Consiglio

La polpapassata di **pomodoro** deve essere piuttosto **densa** e non acquosa: a questo proposito potete **scolare l'acqua in eccesso** servendovi di un colino.

I panzerotti (o calzoni) possono anche essere **cotti al forno** a 180°-200°: poneteli sopra un foglio di carta forno e fateli cuocere, rigirandoli, fino alla completa doratura (circa 15-20 minuti).