

Panzarotti - Versione del 2005-01-29

Ingredienti (per circa 20 panzarotti, cioè 4 persone di scarso appetito)
Per una volta, vi indico anche delle quantità.... strano ma vero!

- 500 g di Farina
- 1 uovo (anche se ce ne vorrebbe solo mezzo ma è difficile dividerlo)
- Mezzo cubetto di lievito di birra sciolto in un bicchiere di acqua tiepida
- Sale q.b.
- 3 lattine di pomodori pelati (circa 1 kg e 200 g non sgocciolati)
- Circa 850 g di provola silana. NO mozzarella, se no si rompono perchè è troppo acquosa!!
- Qualche filetto di alicie sott'olio
- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Olio extravergine d'oliva
- Olio d'oliva



Preliminari

- Sciogliere il lievito di birra ben bene nell'acqua tiepida.
- Togliere la buccia alla provola silana e tagliarla a dadini. Se avete dei bambini è anche meglio, però vi serve il doppio di provola perchè la loro specialità è il controllo di qualità degli ingredienti.



- Aprire le lattine di pelati e lasciarli sgocciolare su di uno scolapasta avendo l'accortezza di porre il colino stesso su di una capiente ciotola; poi sfilettarli, togliendo un po' di semi, e mettere i "filetti" in un'altra ciotola. Mentre la pasta lievita, perderanno un po' dell'acqua in eccesso: ogni tanto, buttatela. NON permettete che i pomodori siano troppo acquosi, altrimenti bucheranno il panzarotto prima della frittura, con terribile disastro per la vostra preparazione! *Cave pomum aureum!*
- Preparare la macchina "Tirapasta di Nonna Papera"
- Preparare un tegame grande per friggere
- Preparare la rotella dentellata
- Grattugiare il parmigiano



N.B. Questo secondo Marina; secondo Luigi, vi conviene preparare prima solo gli ingredienti della pasta, poi gli altri intanto che la pasta lievita. Così risparmiate tempo.

Comunque, eccovi gli ingredienti preparati:



Preparazione

- Porre sul tavolo la farina "a fontana" e nel centro rompere l'uovo.
- Aggiungere poco alla volta l'acqua tiepida dove si è sciolto il lievito e continuare a lavorare.
- Lavorare energicamente il composto e aggiungere poco olio extravergine di oliva per rendere la pasta più morbida ed elastica.
- Non appena la pasta sarà sufficientemente compatta chiuderla in un canovaccio e lasciarla riposare per 1 ora e mezza circa.



- Successivamente suddividere la pasta in piccole porzioni e passare le stesse nella macchina "tirapasta" fino ad ottenere una striscia lunga circa un braccio e abbastanza sottile, ma non troppo altrimenti si rompe. Attenzione: se la pasta tende a rompersi, passate un po' di farina dopo la prima "tirata" e continuate a spolverare con la farina per le prime due-tre "tirate". Nota di Luigi: io di solito mi fermo al penultimo buco della macchina tirapasta.



- Dividere la striscia in "quadrotti"



- Inserire nei quadrotti un po' di provola silana, pelati, sale, (in alternativa al sale, se piace, un'acciughina), parmigiano grattugiato



- Ripiegare il quadrotto su se stesso, fare pressione lungo il perimetro in modo che i lembi siano sigillati.



- Andare "torno torno" con la rotellina dentellata, eliminare la pasta superflua, schiacciare con la forchetta in modo da sigillare il panzarotto definitivamente.

- Preparare olio d'oliva bollente.
- Tuffarci i panzarotti.
- Lasciare friggere finché non avranno un colorito dorato.

- Lasciare filtrare su carta assorbente ...



...Gnam!

- Servire caldi e abbondanti, accompagnando con una buona birra, possibilmente di produzione casalinga... hic...



- Alla fine, un cognacchino
- Non pesarsi il giorno dopo :) A tal proposito esiste anche la versione "Dietetica" che consiste nel cuocere i panzarotti nel forno invece che nell'olio, il risultato però non è altrettanto buono.

Nota di Luigi: NON osate farli al forno. Altro che "non altrettanto buono", fan proprio schifo. MAI fidarsi delle diete e di chi non beve vino (*ibi veritas*)!

Altra nota di Luigi: guardatevi bene dal buttare eventuali avanzi di pasta. Tirate delle strisce come quelle per i panzarotti, e poi "triangolatele" (cioè fate come dei quadrotti, ma divideteli diagonalmente a metà). Friggete i triangoli di pasta ottenuti, e usateli al posto del pane. Burp... scusate... ;)

Non buttate neanche la parte "brodosa" dei pomodori, ma riciclatela per un sugo.