

Chiara Pallotti
Fotografie di Silvia Luppi

PANZEROTTI

dolci & salati

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999



sommario

introduzione	4
piccola guida al panzerotto	6

PANZEROTTI SALATI

Panzerotti di Chiara	8
Panzerotti abruzzesi	10
"Panzerotti" con cuore di ragù ai piselli	12
"Panzerotti" di crespelle con rucola, stracchino e zucchine	14
"Panzerotti" di patate con cuore di pancetta e provola	16
Panzerotti scamorza e acciughe	18
Panzerotti di melanzane	20
Panzerotti con ratatouille di verdure e soppressata calabra	22
I panzerotti che vogliono imitare i culurgiones ...	24
"Panzerotti" salentini	26
"Panzerotti" di zucca e zola	28
Fagottini con asparagi e asiago	30
Calzoni con scarola, capperi e uvette	32
Panzerotti di sfoglia con ricotta, pecorino e carciofi	34
Rustici leccesi	36

Calzoni con porri, taleggio e noci	38
Panzerotti con radicchio, salsiccia e pomodorini secchi	40
Panzerotti con bietole, peperoncino e olive di Gaeta	42

PANZEROTTI DOLCI

Panzerotti con pesche e amaretti	44
Pasticciotti con crema e amarene	46
Panzerotti con crema al cioccolato aromatizzata con arancia e cannella	48
Panzerotti di frutta secca	50
Panzerotti ai limoni di Sorrento	52
Panzerotti catanesi	54
Panzerotti alle mele & cannella con crema inglese	56
Calzoni con cioccolato e pere caramellate	58
Tanti panzerotti vicini vicini... ovvero il danubio dolce!	60
Mezzelune con marmellata	62
Panzerotti con ricotta di pecora e ciliegie caramellate	64
Panzerotti con frutti di bosco e ricotta	66



introduzione

Un fragrante guscio di pasta che racchiude in un abbraccio, come fosse lo scrigno di un prezioso tesoro, un goloso ripieno, morbido e avvolgente. Re incontrastato di tutte le tavole che abbondano di allegria e felicità, governa soprattutto nel centro e sud Italia, prendendo nomi differenti nelle varie regioni: calzone, cazzotto, pizza fritta, panzerotto. La magia di questo piatto strabiliante risiede nel suo infinito trasformismo: cotto al forno oppure fritto, dolce o salato, di pasta di pane o di pasta brisée, con una miriade di ripieni che ho solo in parte voluto suggerire. Di abbinamenti ce ne sono talmente tanti che starà a voi sperimentare, grazie ai piccoli consigli che troverete in questo volume, tra uno sbuffo di farina e un colpo di mattarello. I panzerotti sono un mondo talmente ampio e seducente che sarebbe davvero riduttivo fermarsi al classico a forma di mezzaluna fatto di pasta di pane! Inoltre, la voglia di scoprire nuove alchimie in cucina, mi ha spinto a spaziare in questo mondo pieno di gusto: ed ecco per voi i panzerotti fatti di pasta all'uovo, come se fossero dei grossi ravioli, interpretazioni con il riso, che ricordano gli arancini siciliani, oppure ancora fagottini dalle forme bizzarre, per finire con ricette della tradizione che portano sì il nome di "panzerotti", ma che in realtà sono più vicini per forma a fragrantissime crocchette. L'augurio è che questo libro sia solo il punto di partenza perché possiate creare sempre nuovi accostamenti, scoprendo quanti panzerotti diversi potrete preparare tutti insieme, allietando con il loro profumo mille momenti di gioia.



piccola guida al panzerotto

L'olio per la frittura

Per friggere i panzerotti, vi consiglio di utilizzare l'olio di semi di arachidi, perché ha un punto di fumo molto elevato, è abbastanza economico e, a differenza di altri oli di semi, ha un sapore delicato che non copre quello degli alimenti. È preferibile evitare l'olio extravergine d'oliva, sia perché sarebbe sprecato per questo utilizzo, sia perché caratterizzerebbe troppo il sapore delle vostre ricette.

Le paste

Pasta lievitata con lievito di birra

Con gli impasti con il lievito di birra si ottengono panzerotti molto morbidi, golosi, assolutamente irresistibili. È vero che la lavorazione è un po' più lunga (anche per i tempi di riposo e lievitazione), ma i risultati ripagano dello sforzo. È bene sapere che gli impasti a base di lievito crescono più velocemente in un ambiente tiepido (almeno 22-24°C) ma ricordatevi di non esporli a una temperatura troppo elevata (oltre i 35°C). Anche il sale è nemico del lievito: mai metterlo a diretto contatto con il lievito di birra. Vi consiglio inoltre di non stendere mai una pasta di questo genere con il mattarello perché la schiaccia e la assottiglia, togliendole morbidezza. Se la pasta sarà lievitata a dovere, sarà così morbida che potrete tirarla semplicemente con le mani. Quando un impasto è bello gonfio e lievitato non dovete far altro che stenderlo: non rilavoratelo mai, altrimenti dovrete attendere ancora e farlo lievitare di nuovo, perché perderebbe morbidezza e sofficità. Se vi avanzano dei ritagli, non buttateli: lavorateli, metteteli insieme e fate riposare fino a quando la pasta sarà ancora morbida e ben gonfia. Per ottenere una pasta molto soffice, dovrete lavorare energicamente i vostri impasti per almeno 5-10 minuti: questo favorirà lo sviluppo del glutine e otterrete un'alveolatura perfetta.

Pasta sfoglia

Fare la pasta sfoglia in casa non è impossibile, ma richiede una preparazione piuttosto lunga e anche un po' di pratica. In commercio potete trovare ottime paste già pronte nel banco frigo dei supermercati o nel reparto surgelati. Sono facili da usare ed economiche, quindi vi suggerisco di scegliere quella che vi piace di più e di utilizzarla nelle vostre ricette. Ricordate però che non bisogna mai reimpastare i ritagli: la pasta sfoglia si ottiene rigirando la pasta avvolta intorno a un panetto di burro e facendola riposare tra un giro e l'altro. Se la reimpastate andrete a spezzare gli "strati" interni ottenuti e non sfoglierà più in cottura. Piuttosto cuocete i ritagli così come sono con zucchero semolato o parmigiano reggiano: otterrete dei buonissimi stuzzichini!

Altri tipi di impasti

La pasta frolla o impasti simili devono sempre riposare prima di essere utilizzati, perché il glutine contenuto al loro interno deve avere il tempo di distendersi. Fate una prova: se tenterete di stendere la pasta appena fatta farete molta fatica, perché risulterà dura e tenace. Se invece stenderete la stessa pasta dopo un'oretta, l'operazione sarà molto più semplice e l'impasto morbido e per nulla resistente. I ritagli di questi impasti in genere possono essere reimpastati, fatti riposare e utilizzati per i vostri panzerotti (anche i ritagli di pasta all'uovo, purché non si seccino prendendo aria: se intendete reimpastarli, coprite subito il panetto con la pellicola).

Panzerotti abruzzesi

Un concentrato di sapori del centro Italia, racchiusi in questi piccoli panzerotti tentatori. A casa mia non smettiamo di mangiarli finché non sono finiti. E voi?

PER 4 PERSONE

200 g di farina
2 uova
40 ml di latte
50 g di burro
sale

Per il ripieno

200 g di mozzarella fiordilatte
200 g di salsiccia
1/2 bicchierino di vino bianco
un goccio di olio extravergine d'oliva
olio di semi di arachidi, per friggere

Preparate la pasta: lavorate la farina con un uovo, il latte, il burro a pezzetti a temperatura ambiente e il sale fino a ottenere un composto omogeneo. Formate un panetto e mettetelo a riposare avvolto nella pellicola per circa 1 ora. Nel frattempo preparate la salsiccia: privatela del budello quindi cuocetela in un padella antiaderente con un goccio di olio finché è ben rosolata. Sfumate con il vino bianco e fate evaporare del tutto. Stendete la pasta ottenuta in una sfoglia di 2-3 millimetri di spessore e ricavate con un coppapasta dei dischi di 8-10 cm di diametro: disponete su metà di ognuno un po' di salsiccia e qualche cubetto di mozzarella, avendo cura di lasciare i bordi liberi, che spennellerete con l'uovo sbattuto rimasto, poi chiudete i panzerotti a forma di mezzaluna, sigillando bene i bordi in modo che il ripieno non fuoriesca (potete farlo con una forchetta oppure rigirando la pasta per formare un cordoncino). Friggete in abbondante olio di semi di arachidi, rigirando i panzerotti a metà cottura. Serviteli ben caldi.



Panzerotti con pesche e amaretti

Qui gli amaretti si sposano con le pesche e una punta di cioccolato in una sinfonia incantevole. Volete un tocco in più? Aggiungete alla frutta in cottura un cucchiaino di Marsala: ne rimarrete estasiati.

PER 14 PANZEROTTI

2 confezioni di pasta sfoglia
6 savoiardi
12 amaretti
3 cucchiaini di zucchero
3 pesche gialle mature
40 g di cioccolato fondente
1 uovo

Con un coppapasta ricavate dalla sfoglia dei dischi di 8 cm di diametro. Sbucciate le pesche, tagliatele a dadini e fatele insaporire in padella per un paio di minuti a fiamma vivace con 3 cucchiaini di zucchero. Fate raffreddare quindi sbriciolatevi dentro gli amaretti e unite il cioccolato fondente tritato. Distribuite su metà di tutti i dischi di pasta un po' di savoiardi sbriciolati (servono ad assorbire i liquidi delle pesche e a non far diventare molle la sfoglia) e sopra un po' della farcia ottenuta. Richiudete a forma di panzerotto facendo aderire bene i bordi, spennellate con l'uovo sbattuto e cuocete in forno caldo a 200°C per circa 20 minuti.



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

Un panzerotto è così, una specialità tutta mediterranea, semplice come tutti i cibi della tradizione popolare ma in grado di appagare gli appetiti più famelici, in un caleidoscopio di farciture dolci e salate che vi lasceranno senza parole.

Fritti o al forno, ogni occasione è buona per un manicaretto fatto a regola d'arte: che sia la pausa pranzo in ufficio o una merenda speciale per i vostri bambini, questo libro vi regalerà tante occasioni per riflettere su com'era la vostra vita senza i panzerotti.



12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 274

