



Panzerottini con Lenticchie e Noci

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 10 minuti

pane a macerare: 30 minuti

riposo dell'impasto in frigorifero: 60 minuti

cottura: circa. 2 minuti, quando le palline salgono a galla.

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

Per la pasta

350 g di farina setacciata

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

un cucchiaino di zucchero ed una presa di sale

Per i cestini di patate

500 g di patate

Olio extravergine d'oliva fruttato leggero

Per il ripieno

50 g di lenticchie bollite

200 g di gherigli di noci tritati

un uovo

un cucchiaio di pecorino grattugiato

5 g di salvia tritata

un cucchiaio di olio extravergine d'oliva fruttato leggero per friggere

pepe

Per la guarnizione

alcune foglie di agrumi fritte

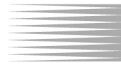
alcune noci e gherigli di noci

lenticchie bollite

PROCEDIMENTO:

Per la pasta scaldare in una pentola un bicchiere d'acqua con l'olio, un pizzico di sale e lo zucchero. Togliere dal fuoco, far intiepidire e versare la farina mescolando velocemente. Formare un composto sodo, trasferirlo su una spianatoia e lavorare la pasta a mano. Lasciare riposare in un luogo fresco per trenta minuti.

Sbucciare e affettare le patate, tagliarle a fette sottili, quindi a striscioline.



Utilizzando due cestini di metallo poco più grandi l'uno dell'altro, foderare il contenitore più grande con le striscioline di patate, in modo da ottenere uno strato spesso.

Chiudere il cestino più piccolo, così da tenere ben strette le patate, ed immergere il nido nell'olio extravergine d'oliva a 175° C, lasciandolo dorare per due - tre minuti. Continuare nella stessa maniera per gli altri cestini. A cottura ultimata lasciarli asciugare su carta paglia.

Nel frattempo preparare il ripieno schiacciando un poco le lenticchie e, unendo tutti gli ingredienti, amalgamare velocemente.

Tirare una sfoglia sottile col mattarello e, aiutandosi con degli stampini, tagliarla in varie forme, confezionando i panzerottini nelle forme desiderate (dischi, mezzelune, fagottini, caramelle piccolissime). Farcire col ripieno e chiudere premendo con la punta delle dita leggermente inumidite.

Friggerli immergendoli in abbondante olio extravergine d'oliva per circa due minuti. Lasciare sgocciolare su carta paglia.

Disporre i panzerottini su di un piatto da portata rivestito con una stoffa grezza e accompagnare con un cestino di patate riempito con lenticchie bollite, foglie di agrumi fritte, alcune noci intere e gherigli.