



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA **Francesco Caroli, Chef Restaurant Capriccio**

PANZEROTTI RELLENOS DE CHAMPIÑONES Y MOZZARELLA

INGREDIENTES:

Para la masa

- 250 g de harina
- 150 mL de agua
- 7 g de sal
- 2 g levadura seca
- 15 mL aceite Evo

Para el relleno

- 250 g de champiñones
- 1 diente de ajo
- 1/2 copa de vino blanco
- Un poco de perejil
- 80 g de queso mozzarella

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar los champiñones en láminas y meter en la olla con el ajo y aceite.
2. Tapar y dejar cocer unos 5 min; poner el vino blanco y dejar destapado hasta evapor; completar con el perejil picado y sal y terminar la cocción.
3. Estira la masa con el rodillo y luego nos apoyamos con el accesorio de la amasadora Smeg, cortar discos de 10 cm y rellena con los champiñones que se cocieron y agregar mozzarella. Usar un tenedor para no echar el líquido en el disco. Sellar a modo de media luna. Poner atención de no dejar partes sin sellado.
4. Al terminar de sellar todos (más o menos 10 pz por estas cantidades) poner a freír en el aceite caliente a 170°C hasta alcanzar la doradura.