



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,  
1 RECETTE**

**FICHE RECETTE**  
Thonon-les-Bains



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



# Panzerotti



Elisabetta Pignatelli



PLAT



2 heures



2-3 minutes



20 portions

## INGRÉDIENTS

- ✓ 500 g d'eau tiède
- ✓ 500 g de farine type 00
- ✓ 300g de semoule extra fine
- ✓ 10 g de levure de boulanger fraîche
- ✓ 200 g d'huile d'olive extra vierge
- ✓ 25 cl de lait
- ✓ 2 c. à thé de sucre
- ✓ 500 g de mozzarella
- ✓ 200 g de purée de tomate
- ✓ Origan séché ou basilic
- ✓ 20 g de sel
- ✓ Huile pour friture
- ✓ Garniture de votre choix...

## Préparation

- 1 Dans un grand récipient, mélanger la farine, la semoule et le sel.
- 2 Diluer la levure dans un peu d'eau chaude puis l'ajouter au mélange en versant lentement l'eau, l'huile d'olive et le lait pour former la pâte.
- 3 Pétrir la pâte pour obtenir une surface lisse.
- 4 Diviser la pâte en 20 morceaux en formant des petites boules.
- 5 Placer les boules sur une plaque tapissée de papier cuisson, couvrir avec un film alimentaire et laisser reposer 2h afin de doubler le volume.
- 6 Couper la mozzarella en petits dés puis les mélanger dans un récipient moyen en incorporant la purée de tomate, l'origan ou le basilic. *Ajouter d'autres ingrédients de votre choix pour agrémenter la garniture.*
- 7 Dans une poêle à frire profonde, faire chauffer l'huile de friture.
- 8 Sur une surface huilée, étaler chaque boule de pâte en disque.
- 9 Placer une bonne càs de farce sur la moitié, rabattre les côtés entre-eux pour former une demie-lune puis enrouler les bords en les écrasant à l'aide d'une fourchette.
- 10 Placer dans l'huile chaude les panzerotti deux par deux durant 2 à 3 minutes. Les retourner pour une cuisson uniforme puis les disposer sur un sopalin.

**La Travolta d'Ely**

Chemin de Froid Lieu, 74200 Thonon-les-Bains  
06 61 86 85 93