Pomì
O Così. O Pomì.

Calzoncini fritti al pomodoro



Tempo di preparazione: 85 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Acqua: 75 gr
- Farina 00: 250 gr
- Latte: 50 gr
- Lievito di birra: 10 gr (o 3 gr di lievito di birra liofilizzato)
- Olio extra vergine di oliva: 15 gr
- Sale: 1/2 cucchiaio
- Zucchero: 1 pizzico

Ripieno

- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Origano: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 100 gr

Preparazione

I **calzoni fritti** al pomodoro sono dei piccoli rustici soffici e deliziosi. Perfetti come aperitivo, antipasto o secondo, questi piccoli panzarotti faranno la gioia di grandi e piccini, uno tira l'altro, sono troppo buoni!

I calzoncini fritti al pomodoro sono molto semplici e veloci da preparare: come prima cosa mettete la farina all'interno di una ciotola e aggiungete l'acqua, il latte, l'olio extra vergine di oliva, il lievito (se usate il cubetto scioglietelo prima in un pochino di acqua), un pizzico di zucchero e lavorate il tutto con le mani o con un'impastatrice fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Unite poi il sale ed impastate nuovamente.

Coprite la ciotola con della pellicola trasparente e fate lievitare l'impasto in un luogo tiepido per un'oretta, vi consiglio di metterlo dentro il forno spento.

Nel frattempo mettete la ***polpa di pomodoro Pomì*** in uno scolapasta, dovrà perdere tutto il liquido. Condite quindi il pomodoro con olio, sale, pepe ed origano.

Trascorso il tempo di lievitazione, staccate 12 palline della stessa dimensione e appiattitele formando un cerchietto. Farcite la pasta con la polpa di pomodoro e con dei pezzettini di formaggio e chiudete a mezzaluna. Sigillate per bene i bordi ed ecco pronti i calzoncini.

Per realizzare i calzoni fritti al pomodoro potete sia usare l'attrezzo apposito per realizzare ravioli e panzarotti, sia fare tutto a mano.

Friggete i calzoncini fritti al pomodoro in olio di semi ben caldo fino a doratura. Per una versione più leggera, potete anche cuocere i **panzarotti in forno** preriscaldato a 180 gradi per 25-30 minuti.

For this recipe we used:

Polpa Fine 250 gr

