Panzerotti con carne e tuma, la ricetta siciliana

Autore: Redazione

Data: 24 Luglio 2020

I **panzerotti con carne e tuma** sono uno sfizioso **antipasto siciliano**. Croccanti e dorati all'esterno, racchiudono un gustoso ripieno a base di carne, besciamella, salame e **formaggio**. Hanno la forma di mezzaluna e sono davvero irresistibili.

Certo, non si può dire che siano leggeri, ma di fronte a una simile leccornia, siamo ben lieti di fare uno strappo alla regola. Vediamo subito come prepararli, a cominciare dagli **ingredienti per 4 persone**.

Ricetta dei panzerotti con carne e tuma

Ingredienti

- 500 g di farina
- 2 uova
- 250 g di tritato di vitello
- 1/2 tazza di besciamella
- 50 g di salame
- 100 g di tuma
- 30 g di burro
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. Per fare i panzerotti con carne, impastate energicamente la farina setacciata con 2 cucchiai di olio, le uova, una presa di sale e l’acqua tiepida necessaria.
2. Lasciate riposare l’impasto coperto, con un tovagliolo.
3. Rosolate il tritato in padella con il burro.
4. Quando sarà cotto, fatelo intiepidire e amalgamatelo con la besciamella, il salame tagliuzzato e il formaggio a pezzettini.
5. Stendete la pasta in sfoglie sottili e ritagliate dei dischetti di circa 10 cm di diametro.
6. Distribuiti la farcia e copritela piegando i dischetti a mezzaluna.
7. Sigillate i bordi, dopo averli inumiditi.
8. Friggete in abbondante olio caldo e servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/panzerotti-con-carne-ricetta/

Generato il 08/12/2025