



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003360 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Apr 2020 alle ore 17:46**

**da GIROLAMO ORLANDO**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della stagione: Primavera**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Panella in brodo

Sono stato ispirato da una esclamazione popolare palermitana sentita da un panellaro: "ANCUARA BRUARU FA!" (ancora brodo fa!), che vuol dire "ANCORA SI VANTA!". Ecco che nasce l'idea della panella in brodo. Decido di dedicarla a tutte le donne, perché creata l'8 Marzo, festa della donna, e perché il colore e la forma richiamano la mimosa, fiore simbolo di questa ricorrenza.

Si presenta come un tortello, del diametro di 10 cm, realizzato con un impasto di farina di ceci, farina di grano duro, acqua e tuorli d'uovo, aromatizzato con menta e prezzemolo, che racchiude una crema di pane aromatizzata con semi di finocchio, pepe e scorza di limone, cotta in brodo vegetale aromatizzato al limone, con aggiunta di olio extravergine d'oliva, semi di sesamo e un germoglio di finocchio.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 6 persone

Per la panella:

125 g Farina di ceci  
75 g Farina di grano duro  
2 Tuorli d'uovo  
75 ml Acqua naturale  
Q.b. Menta  
Q.b. Prezzemolo

Per il ripieno:

240 g Pane di grano duro  
150 ml Acqua naturale  
Q.b. Sale fino  
Q.b. Semi di finocchio  
Q.b. Pepe in polvere  
Q.b. Scorza di limone non trattata grattugiata

Per il brodo vegetale:

2 l Acqua naturale  
20 g Sedano  
30 g Carote  
50 g Cipolla bionda  
30 g Pomodoro pelato intero  
Q.b. Sale fino  
40 g Scorza di limone non trattata

### Preparazione

Per l'impasto: mischiare le farine e disporle a fontana su di una spianatoia di legno, aggiungere al centro i tuorli d'uovo e una parte di acqua. Incominciare ad amalgamare il tutto, poi aggiungere gli altri ingredienti e l'acqua rimanente in maniera graduale, lavorando bene l'impasto con le mani sino a quando questo risulti al tatto compatto e omogeneo. Avvolgere il

panetto in una canovaccio e far riposare in frigo per due ore circa, a 5 gradi.

Per il brodo: in una pentola mettere sedano, carote, cipolla, la scorza del limone non trattata, il pomodoro pelato e l'acqua a temperatura ambiente. Porre sul fuoco a fiamma media. Una volta raggiunto il bollore, aggiungere il sale e far cucinare per circa 30 minuti. Fare riposare per 15 minuti e filtrare con l'etamina in un'altro recipiente, lasciando sul fondo della pentola eventuali impurità.

Per il ripieno: in un tegame mettere l'acqua, il sale fino e i semi di finocchio precedentemente tritati, far bollire a fiamma media per cinque minuti, filtrare il tutto con l'etamina e fare raffreddare. In un recipiente, unire il pane tagliato a cubetti (privato della crosta), l'infuso, il sale, i semi di finocchio, il pepe e la scorza del limone grattugiata. Impastare questi ingredienti. Passare l'impasto ad un setaccio a maglia fine per ottenere un composto liscio e omogeneo e metterlo da parte.

Preparazione della panella ripiena: stendere l'impasto rinvenuto a temperatura ambiente (su una spianatoia di legno aiutandosi con un mattarello), dallo spessore di circa 2 mm.

Con un coppapasta ricavare dei dischi di 10 cm di diametro. Mettere al centro del disco la farcia preparata in precedenza e adagiarsi sopra un altro disco. Sigillare come fosse un tortello o un raviolo, premendo sui lati e facendo attenzione che non incameri aria.

Una volta effettuata questa operazione, per ottenere un risultato più rifinito è consigliabile ridefinirlo nuovamente con il coppapasta. In questo modo ne uscirà una panella perfettamente tondeggiante.

Cuocere la panella nel brodo vegetale per circa 4 minuti e servire come in foto, con un filo d'olio extravergine d'oliva, qualche seme di sesamo e un germoglio di finocchio.