



Ricetta N. RE001090

Registrata in data 22 Feb 2017 alle ore 13:16

da SONIA TORTORA

## Panzerotti di grano e champignon

Un piatto sfizioso e saporito in cui le proprietà del grano cotto Chirico (come sostituto dei grassi dei formaggi) si vedono al meglio. I vostri ospiti li mangeranno con gli occhi e con la bocca.

Tempo di preparazione: 90 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per la pasta sfoglia:

250 g di farina  
200 g di burro  
100 g di acqua  
1 pizzico di sale

Ingredienti per la farcia:

500 g di petto di pollo a dadini  
100 g di speck  
150 g di champignon  
150 g di grano cotto Chirico  
n.1 scalogno  
n. 2 cucchiari di farina  
n.1 bicchiere di brodo  
½ bicchiere di latte fresco  
n.1 uovo  
olio q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.

### Preparazione

Fare una fontana con la farina, unire acqua e sale e lavorare fino a ottenere un impasto liscio, fare una palla, coprirlo e lasciarlo riposare 15 minuti. Stendere la pasta, adagiare al centro il burro e incorporarlo a mano nella sfoglia e fare riposare 5 minuti.

Poi rilavorare la sfoglia piegandola a libro e lasciandola riposare ogni volta per 30 minuti, ripetete per 6 volte.

Nel frattempo saltare i funghi tagliati a lamelle con una noce di burro e regolando di sale e pepe.

In una padella oliata saltare i cubetti di pollo leggermente infarinati, lo scalogno tagliato sottile, poi aggiungere i funghi e il brodo necessario per la cottura, mentre in un'altra padella stemperate il grano cotto con un po' di burro e del latte. Unire i due composti e mescolare bene.

Stendere la sfoglia su un tagliapasta a forma di panzerotto con diverse dimensioni, riempirla con la farcia e aggiungere una fetta di speck, poi chiudere i panzerotti e spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 180° per 20 minuti e servire caldi.

### Vino consigliato

Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Doc