

cerca nel sito

- [L'Autore](#)
- [I Libri](#)
- [PignaTV](#)
- [Links](#)
- [Contatti](#)
- 
- 

[Le ricette](#) > [i primi](#) > [La Tavola di Pulcinella](#)

Panciotti Leonessa ripieni di mozzarella con pomodoro e basilico

20 giugno 2012

Like 54 Tweet 3 0 3



Panciotti Leonessa ripieni di mozzarella con pomodoro e basilico

di **Tommaso Esposito**

Panciotto potrebbe essere anche la traduzione in lingua di *panzarotto*.

Prendiamola così.

Sta bene.

Sono deliziosi bocconi di pasta ripiena con mozzarella di bufala e un tantino di ricotta.

Prodotti dal [Pastificio Artigianale Leonessa](#).



Panciotti Leonessa ripieni di mozzarella

Da gustare in sé.

Senza tanti fronzoli.

Al Nord, sul Matese, nella Piana di Montella o sui Monti Lattari con del buon burro.

E basta...

Qui alle falde del Vesuvio con un po' di pomodoro fresco, olio e basilico.

Ma pensate pure a qualche ricciolo di buccia di limone in costiera.

Semplicità, semplicità.

Immortali, così.

Ecco la ricetta.

Ingredienti per 4 persone

Pomodorini maturi di stagione 10

Olio evo 80 gr

Aglione 1 spicchio

Basilico, sale q.b.

Panciotti Leonessa ripieni di mozzarella di bufala gr. 500

Procedimento

In una padella lasciare andare finché imbriondisca l'aglio nell'olio.

Levarlo, aggiungere i pomodorini tagliati a quarti e qualche fogliolina di basilico.

Far cuocere a fuoco moderato qualche minuto.

Calare in acqua appena salata i Panciotti Leonessa ripieni di mozzarella di bufala.

Saranno cotti appena saliranno in superficie.

Levarli e calarli nella padella.

Saltare qualche istante aggiungendo qualche cucchiata dell'acqua di cottura.

Servire nel piatto guarnendo con il basilico.

Ancora un filo d'olio a crudo.



Panciotti Leonessa ripieni di mozzarella con pomodoro e basilico