



## PANZEROTTI AL FORMAGGIO

### *Ingredienti:*

200 gr. formaggio fresco tritato,  
225 gr. farina doppio zero,  
1 cucchiaio di sale,  
1 cucchiaio di zucchero,  
1 cucchiaio di olio d'oliva,  
1 confezione di lievito secco (7 gr. Circa),  
150 ml. acqua tiepida.

### *Preparazione:*

Fare un impasto unendo acqua, sale, zucchero, olio e lievito, lasciare riposare per alcuni minuti. Nel frattempo faremo un impasto con il formaggio che metteremo all'interno dei panzerotti.

Cucinare i panzerotti per 15/20 minuti in forno a 230 gradi.

**BUON APPETITO !**