

CALZONE DI CIPOLLE



Ingredienti per 4 porzioni:

Per la pasta: 400 g di farina 00

- 100 g di farina di manitoba
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva (100g circa)
- 1 bicchiere d'acqua
- ½ bicchiere di vino rosso
- 10-15 gr di lievito di birra
- 2 cucchiaini di sale fino

Per il ripieno:

- 800 g di sponzali (cipollotti bianchi e lunghi)
- 30 olive baresane denocciolate
- 100 g di spaghetti
- 3 filetti di acciuga
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- sale e pepe quanto basta

Per la pasta: versare la farina a fontana e aggiungervi l'olio, il vino e il lievito sciolto nel bicchiere di acqua tiepida. Dopo aver impastato aggiungere il sale.

Impastare almeno per una decina di minuti con vigore, indi mettere a riposare la pasta per circa 2 ore, coperta da un telo.

Per il ripieno: pulire gli sponzali eliminando la parte verde superiore e la pellicina. Tagliarli a fettine

sottilissime e lasciarli per un'oretta in ammollo, coperti d'acqua. Procedere poi con la scolatura e asciugatura degli sponsali in carta assorbente, indi porli in abbondante olio e farli cuocere per almeno una ventina di minuti, finchè non saranno dorati.

Salare e pepare a piacere; aggiungere le olive denocciolate, i filetti di acciuga e gli spaghetti cotti e dare un'ulteriore cottura per due minuti massimo.

Preparazione:stendere con un matterello l'impasto e ricavarne due cerchi. Il primo sarà appoggiato sulla base della teglia unta abbondantemente,mentre l'altro richiuderà e chiuderà il calzone.

Fare attenzione a lasciare il primo cerchio con i bordi ben alti in modo tale da poter richiudere il calzone. Dopo aver steso il primo cerchio, ricoprirlo di farcitura e richiudere il secondo cerchio.

Infornare a 200 gradi circa per almeno una ventina di minuti fino a che la superficie sarà dorata.

Servire caldo o freddo a piacere.

www.vieniabitonto.it

