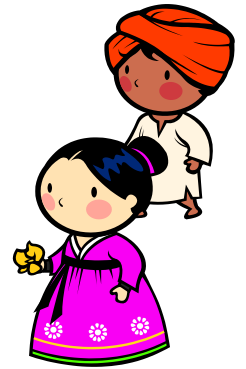




NOI che... ...Castel Guelfo...



Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

Calzoni Fritti

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 2.4 kg di farina
- Acqua tiepida q.b.
- 4 panetti di lievito di birra
- Un pizzico di sale
- Un goccio d'olio

Per il ripieno:

- Una busta di spinaci surgelati
- 2 scatole di pomodori pelati
- 500 gr. di formaggio “edam” tagliato a listarelle
- 15 fette di prosciutto crudo
- 15 fette di prosciutto cotto
- Un barattolo di acciughe
- 4 litri di olio di girasole

PROCEDIMENTO

Amalgamare tutti gli ingredienti per l'impasto, aggiungendo a poco a poco l'acqua fino ad ottenere una miscela uniforme.

Dividerla poi in 50 palline di circa 85 gr. l'una che verranno poi stese su di un tagliere, ricoperte con una tovaglia e una coperta di lana e lasciate a lievitare per 3 ore circa.

Nel frattempo cuocere gli spinaci e lasciarli sgocciolare (è importante che prima di metterli all'interno dei calzoni siano il più possibile asciutti) e scolare bene anche l'acqua dai pomodori pelati. Finita la lievitazione si può incominciare a riempire i calzoni.

Calzone n° 1 - Stendere con le mani la pallina dell'impasto fino a formare un disco del

diametro di circa 20 cm e abbastanza spesso, mettere al centro una striscia di formaggio avvolta nel prosciutto crudo, un cucchiaino abbondante di spinaci e un'acciuga, piegare a metà il disco e premere bene all'estremità con le dita. Per assicurarsi che la chiusura non si apra in fase di cottura ripassare i bordi del calzone anche premendo con i denti di una forchetta.

Calzone n° 2 - Stendere con le mani la pallina dell'impasto fino a formare un disco del diametro di circa 20 cm e abbastanza spesso, mettere al centro una striscia di formaggio avvolta nel prosciutto cotto e un pomodoro, piegare a metà il disco e premere bene all'estremità con le dita. Per assicurarsi che la chiusura non si apra in fase di cottura ripassare i bordi del calzone anche premendo con i

denti di una forchetta. Terminato di farcire i calzoni, mettere l'olio in 2 ampie padelle e portarlo ad ebollizione. Immergere i calzoni nell'olio avendo cura di rigirarli ogni tanto fino a quando non assumeranno un colore dorato.

Servire in tavola ancora caldi.



Realizzato in collaborazione con:



Consorzio
COORDINAMENTO
SOCIETÀ
MOLESE
Consorzio Accreditato

