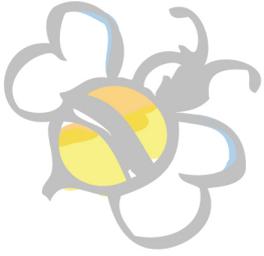
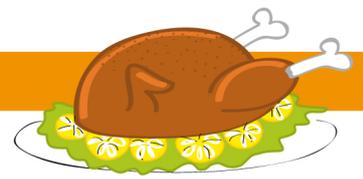




Calzone di cipolla - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



torta salata - farcita - cipolle

impasto:

300 gr di farina 00, 1 panetto di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di olio evo, 2 cucchiaini di sale fino, 150 gr di latte tiepido.

ripieno:

500 gr di cipolle lunghe (o porri o cipolotti), 300 gr di olive verdi "in acqua" baresi (o taggiasche), 4 pomodori pelati, 5 filetti di acciughe (sott'olio o salate), una "spalmata" di crema di ricotta piccante, 4 cucchiari di olio evo, 4/5 cucchiari di parmigiano o grana grattugiato, sale, pepe.

impastare la farina con gli altri ingredienti, lavorarla molto e quando risulta gonfia, soffice ed elastica, avvolgerla in un canovaccio infarinato e riporla in un luogo riparato a lievitare almeno 2 ore... nel forno "spento" o sotto una coperta va bene.

lavora....

intanto preparare il ripieno.

pelare, lavare e affettare sottilmente le cipolle. lessarle in acqua leggermente salata per circa 10 minuti per togliere il sapore acidulo.

intanto snocciolare le olive e tagliarle a pezzetti.

scolare le cipolle e cuocerle nuovamente in una pentola (a fuoco vivace e senza il coperchio, perchè si asciughi un pò) con l'olio, i pelati fatti a cubetti, sale e pepe per 5 minuti.

aggiungervi le olive e le acciughe diliscate, e continuare a cuocere altri 10 minuti.

far raffreddare e intanto ungere di olio una teglia (io uso una diametro cm 33 quindi bella grande...)

stendere su un piano infarinato metà dell'impasto in due dischi sottili non più di 3 mm. e mettere uno dei due nella teglia alzando il bordo.

punzecchiare il fondo con la forchetta, spalmarci sopra un cucchiario raso di crema di ricotta piccante (noi la chiamiamo "ricotta SC'QUANDDE" o "forte") e versarvi dentro il ripieno di cipolle e olive, livellando per bene.

cospargere il tutto di formaggio grattugiato e coprire col secondo disco di pasta rimboccando i bordi (tagliare l'eccesso di pasta) e sigillando per bene.

punzecchiare con la forchetta per far fuoriuscire eventuali bolle d'aria, spennellare di olio evo e cuocere in forno a 200° per circa 1 ora finchè il calzone non si colora.

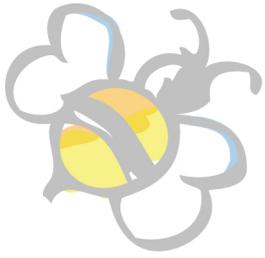
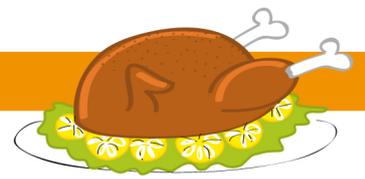
si può mangiare anche caldo, ma freddo il giorno dopo è ancora più buono...! e mi raccomando deve risultare bello sottile e non "ciccioso" altrimenti è pesante!!

a proposito, se non piace, la ricotta piccante non è obbligatoria! diciamo però che il gusto ci perde se non c'è...

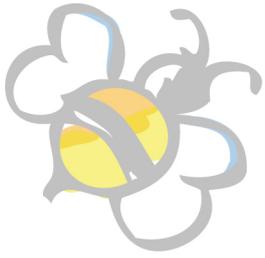
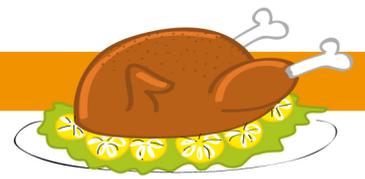
pronto da mangiare!!!



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it