



Calzone con cipollotti e pecorino - [Visualizza sul sito di Erica](#)

torta salata - farcita - cipollotti

Da "Sale e Pepe" di Marzo.

Difficoltà : media

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 40 minuti

475 cal/porzione

Ingredienti (per 4 persone):

- 250 g di farina;
- 15 g di lievito di birra;
- un kg di cipollotti;
- 40 g di pecorino romano grattugiato;
- un cucchiaio di pangrattato;
- olio extravergine d'oliva;
- mezzo cucchiaino di zucchero;
- sale, pepe nero.

Disponete la farina a fontana sulle spianatoia, unite al centro il lievito sbriciolato, lo zucchero, un cucchiaio di olio e circa 100 ml di acqua, iniziate ad amalgamare gli ingredienti e unite un cucchiaino di sale. Impastate per 5-6 minuti (io ho lasciato fare per 25 minuti alla MdP) sbattendo la pasta sul piano di lavoro, formate una palla, incidetela con un taglio a croce e mettetela a lievitare per un'ora in una ciotola coperta con un foglio di pellicola per alimenti.

Pulite i cipollotti, tagliateli a fettine e fateli stufare in una padella con 4 cucchiai di olio, una presa di sale e un mestolino di acqua calda per circa 20 minuti. Fate evaporare l'eventuale liquido rimasto e lasciateli raffreddare.

Sgonfiate l'impasto, dividetelo a metà, stendetelo in 2 sfoglie sottili e trasferitene una in una teglia rivestite con carta da forno. Distribuitevi sopra il pangrattato, il pecorino e i cipollotti; pepate e coprite con la seconda sfoglia.

[immagine non più disponibile] [immagine non più disponibile]

Chiudete i bordi in modo da formare un cordoncino, spennellate la pasta con 2 cucchiai di olio e cuocete il calzone in forno a 220° per circa 20 minuti.

