DENNER

Calzone – l'alternativa alla pizza nel video tutorial

Pasta croccante e ripieno aromatico: un calzone può essere farcito a piacere secondo i propri gusti. Zoe prepara una ricetta classica con ricotta, uova e funghi.

Con gli italiani è così e posso dirlo perché io stessa sono per metà italiana: ognuno pensa che la ricetta della propria regione sia l'unica autentica. Alcuni sostengono che il prosciutto è un ingrediente essenziale del vero calzone, altri dicono che non mettere il parmigiano nel ripieno è semplicemente ridicolo. Ora vi dirò io qual è la soluzione giusta: prepararlo nel modo che più vi piace! Nella maggior parte delle ricette classiche, però, si utilizzano parmigiano, mozzarella e uova.

Nel video vi mostro come fare per ripiegare il calzone. Buon appetito!

Pasta

- 400 g di farina
- 1½ cucchiaini di sale
- 20 g di lievito
- 2½ dl di acqua tiepida
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Ripieno

- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 300 g di passata di pomodoro
- 300 g di mozzarella
- 70 g di ricotta
- 35 g di parmigiano grattugiato
- 1 piccola cipolla tritata
- 1 uovo
- ½ mazzo di basilico, tritato
- 100 g di champignon, tagliati in otto pezzi
- Sale, pepe

- E qualsiasi altra cosa che vi piace...

1. Sciogliere il lievito in acqua tiepida.
2. Mescolare la farina con il sale e l'olio d'oliva.
3. Aggiungere l'acqua con il lievito alla farina.
4. Impastare con l'impastatrice o a mano fino ad ottenere un impasto liscio e fine. Lasciarlo lievitare coperto per circa 2 ore in un luogo caldo.
5. Mescolare la passata con le cipolle, aggiungere sale, pepe, olio d'oliva e basilico.
6. In una ciotola sbattere l'uovo e mescolarlo con la ricotta e i funghi.
7. Preriscaldare il forno a 220 gradi attivando la resistenza superiore e inferiore.
8. Tagliare la pasta a metà. Da ciascuna metà si ottiene un calzone. Stendere la pasta formando un ovale, distribuire la passata su tutta la superficie, ma attenzione a lasciare 1½-2 cm liberi sul bordo per ripiegare il calzone.
9. Distribuire la mozzarella e il parmigiano su metà della passata.
10. Poi aggiungere la metà del composto funghi-ricotta e ancora mozzarella e parmigiano.
11. A questo punto, se volete, potete insaporire con sale e pepe a piacere.
12. Spennellare i bordi di una metà della pasta con un goccio d'acqua in modo che aderiscano meglio, poi ripiegare gradualmente la pasta su se stessa aiutandosi con le dita fino ad ottenere il tipico bordo del calzone (vedi video).
13. Cuocere il calzone per circa 25 minuti.

Tempo di preparazione: circa 3 ore (incluse lievitazione dell'impasto e cottura)

Casadei Armonia Rosso Toscana IGT

Rosso rubino brillante. Al naso profumo seducente di bacche rosse e ciliegie nere. Pieno al palato con tannini vellutati e retrogusto lungo.

Visualizzare nello Shop Vini