

Calzone pugliese ai cipollotti

I miei suoceri sono pugliesi, e ogni volta che scendiamo a trovarli mia suocera ci fa sempre assaggiare qualche piatto tipico.

Questa Pasqua è stato il turno del calzone pugliese, che abbiamo voluto riprovare subito appena rientrati in Emilia!



In realtà normalmente la forma di questa torta salata è tonda e non a mezzaluna, quindi risulta una croccante pizza chiusa che, nella tradizione barese (anzi di Andria per la precisione!), viene fatta ripiena di cipollotti (detti anche *sponsali*) stufati e arricchita con olive e acciughe. Ho preparato quello classico e una variante, ripiena invece di tonno, olive e mozzarella.

La pasta è priva di burro (contiene solo vino bianco e olio extravergine) quindi se si eliminano le acciughe diventa un piatto adatto anche ai vegani.

Ingredienti per due calzoni di diametro circa 28 cm:

- per la pasta (2 calzoni):
 - 600 gr farina 0
 - 100 gr olio extravergine d'oliva
 - 200 gr vino bianco secco
 - 1/2 cubetto di lievito di birra fresco o 1/2 bustina secco
 - 70 gr acqua tiepida
 - 1/2 cucchiaino di sale fino
- per il primo ripieno (classico):
 - 1 mazzo abbondante di cipollotti freschi
 - in alternativa, se non si trovano, si possono

- usare 2 porri o 4-5 cipolle di Tropea
- 1 scatola di filetti di acciughe (circa 8-10 filetti)
- 80 gr di olive nere (io ho usato quelle tostate, che sono belle morbide) possibilmente con il nocciolo (da snocciolare a mano), che sono di gran lunga più saporite
- 80 gr di uvetta
- sale, pepe
- per il secondo ripieno:
 - 2 scatole di tonno da 160 gr ciascuna
 - 80 gr di olive nere (come sopra)
 - 200 gr mozzarella per pizza oppure scamorza fresca
- altro olio extravergine per spennellare

Preparare la pasta: nell'impastatrice aggiungere le farine con il sale e mescolare bene. In una ciotola a parte unire l'acqua tiepida, il vino bianco, l'olio e il lievito di birra, mescolando bene. Versare i liquidi sui secchi e impastare a velocità media per circa 3 minuti, finché la pasta non risulta ben liscia ed elastica.

Fare una palla, trasferire in una ciotola, coprire con pellicola e lasciare lievitare circa mezz'ora.

Nel frattempo, **preparare il ripieno:**

Pelare i cipollotti e tritarli grossolanamente, poi trasferirli in una padella ampia, aggiungere un pizzico di sale, mezzo bicchiere di acqua e 4-5 cucchiaini di olio d'oliva.



Lasciare stufare dolcemente con il coperchio per circa 20/25 minuti, e negli ultimi minuti controllare se necessitano di altra acqua. Se invece sono troppo umidi, una volta cotti

scolare in un colino per eliminare il liquido in eccesso.

Riunire la cipolla in una ciotola e, una volta leggermente intiepidita, unire ai filetti di acciuga spezzettati con le mani, alle olive (snocciolate a mano) e all'uvetta, ammollata per circa 10 minuti in acqua tiepida poi strizzata. Regolare, se serve, di sale e pepe, poi tenere a parte.

Per il secondo ripieno invece sgocciolare il tonno e mescolare alle olive nere (snocciolate). Tagliare la mozzarella a fettine e tenere a parte.

Riprendere la pasta e dividerla a metà, poi dividere ciascuna metà in due palle di dimensioni 2/3 e 1/3. Stendere le due palle più grandi con il mattarello o con le mani per formare la parte di sotto del calzone, il cerchio dovrà uscire leggermente dal bordo della tortiera. Stendere le 2 palle più piccole per formare i due coperchi dei calzoni.



Spennellare leggermente di olio il fondo della tortiera (di alluminio) e stendere il disco di pasta più ampio, poi distribuire all'interno il ripieno allargandolo bene con un cucchiaio.

Ecco le foto dei due calzoni con i due tipi di ripieno diversi.



Appoggiare sopra al ripieno il secondo disco di pasta e ripiegare i bordi all'interno. Io ho fatto combaciare i due

lombi del bordo rigirandoli un poco su se stessi, altrimenti se il disco sottostante è notevolmente più ampio si possono semplicemente ripiegare i bordi verso il centro appoggiandoli al disco che fa da coperchio.

Con la punta di un coltello ricavare un foro centrale (da cui uscirà il vapore) e spennellare tutta la superficie con altro olio extravergine d'oliva.



Lasciare lievitare nel forno spento per circa 2 ore.

Rimuovere i calzoni dal forno, preriscaldarlo a 180° (ventilato se possibile) poi infornare e cuocere per 45 minuti, magari scambiando di posto le teglie ogni 15 minuti per assicurare una cottura uniforme di entrambi.

Lasciare raffreddare nelle teglie, poi rimuovere e affettare.



E' ottimo anche il giorno successivo, a temperatura ambiente o leggermente riscaldato al grill.

Enza: che ne pensi? siamo stati all'altezza ???