

Calzoni fritti con la scarola



Ingredienti per 6 persone:

- 500 gr di farina 00
- 25 gr di lievito
- un filo di olio EVO (Aurum -Mediterranea)
- un pizzico di sale • acqua tiepida q.b.
- 1 scarola • olive nere
- capperi • alici salate
- cipolla • aglio
- olio per friggere (Classicus -Mediterranea)

PROCEDIMENTO:

1. Lavare la scarola con acqua corrente e asciugiamola, di seguito tagliamo a listarelle.
2. In una padella ampia mettiamo la cipolla tagliata sottile e lo spicchio d'aglio in camicia, appena s'indorano aggiungiamo i capperi e le olive denocciolate.
3. Pochi minuti e aggiungiamo la scarola che si appassirà. A questo punto, aggiustiamo di sale) e copriamo facendo cuocere a fiamma bassa per 20 minuti circa.
4. Togliamo dal fuoco e facciamo raffreddare, quando sarà fredda, aggiungiamo 4 -5 alici dissalate e tagliate a pezzetti. Mischiamo il tutto.
5. Impastare la farina, il lievito, l'olio, il sale e l'acqua formando un panetto.
6. Stendiamo la pasta e formiamo dei dischi di 30-40 cm. di diametro, mettiamo il ripieno sulla metà del disco di pasta e richiudiamo stando attenti a chiudere bene i lembi con una forchetta per evitare che si aprano in cottura.
7. In una padella mettiamo abbondante olio d'oliva e facciamolo riscaldare finché non diventa bollente.
8. A questo punto immergiamo i calzoni e quando saranno dorati, li adagiamo su di un piatto foderato con carta assorbente da cucina per togliere l'olio in eccesso. Non ci resta che mangiarli caldi.