



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000930

Registrata in data 02 Gen 2017 alle ore 17:40

da VINCENZO DI PRISCO

Benessere

Un calzone che mi ricorda la mia cara nonna, che ogni domenica me lo faceva trovare cotto nel suo forno a legna, con un impasto completamente integrale, noi invece al Vialdo lo proponiamo dal 2004 con un impasto Stg.

Tempo di preparazione: 24 ore

Ingredienti per 1 persone

Un panetto di 280 g di pizza napoletana
n.2 pugni di scarola cruda
100 g provola dei monti Lattari,
n.2 capperi di Salina
n.1 alici di Cetara
n. 2 olive nere di Gaeta snocciolate
n.6 pinoli tostati
Olio di oliva extravergine.

Preparazione

Le 24 ore sono per la maturazione dell' impasto, poi per eseguire il calzone ci vuole veramente un attimo. Stendere il disco di pasta, gli ingredienti solo nella 1/2 parte del disco vengono aggiunti rispettando la seguente sequenza: la provola ben scolata e tagliata a fette, scarola riccia a crudo condita con olio extravergine ed un pizzico di sale, capperi, alici, pinoli tostati. Chiudere con la metà del disco non farcita, sovrapponendola alla parte farcita, creando così un calzone. Cottura consigliata a bocca di forno.

Vino consigliato

OTTOUVE classico Gagnano.