



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000882

Registrata in data 15 Dic 2016 alle ore 15:00

da DOMENICO CAMMARANO

Il Chirichello

È un calzone dedicato al grano Chirico.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 1 persone

Un barattolo di grano Chirico
100 g di besciamella senza burro
80 g di carne trita scelta
sale e pepe qb
1/2 cipolla tritata
cime di rapa napoletane q.b.
peperoncini e aglio (per saltare le cime di rapa)
Olio evo
Pecorino q.b.
240 g di impasto napoletano con aggiunta di grano Chirico

Preparazione

Si inizia preparando una besciamella fatta con un ruh di grano Chirico e farina, latte, pepe, sale e noce moscata. A parte si fa rosolare la cipolla con la carne trita scelta e il pepe e un pizzico di sale. Quando è pronta la carne unirla alla besciamella e nel frattempo fare soffriggere uno spicchio di aglio e peperoncino nell'olio extravergine d'oliva. Quando è bello caldo unirvi le cime di rapa fin quando non diventano belle scure e morbidissime; quindi preparare un impasto napoletano verace, come antica tradizione richiede, aggiungendovi qualche cucchiaino di grano Chirico. Comporre così un disco di pasta, aggiungendovi dentro la besciamella con la carne trita, un pizzico di pecorino, un filo di olio extravergine di oliva, le cime di rapa saltate (friarielli), una foglia di basilico e chiudere a calzone. Con 30 g di pasta, a parte, fare delle strisce di pasta tipica della pastiera napoletana e cuocere lentamente a bocca di forno.