

ANTIPASTI E SNACK

Calzoni fritti



I calzoni fritti sono dei golosissimi street food che si mangiano soprattutto al sud e in particolare a Napoli. Molto simili ai panzerotti pugliesi sono fatti con una morbidissima pasta per pizza e farciti con una gustosa salsetta di pomodoro e l'immane mozzarella filante. La ricetta che andiamo a darvi qui è di sicura riuscita.

Seguendo i nostri consigli infatti riuscirete a farli soffici e leggeri come delle nuvolette, ma decisamente golosi come un classico fritto.

Se ci avete provato tante volte ma non siete mai stati soddisfatti del risultato, seguite il nostro passo passo e verranno in maniera perfetta.

Se poi amate le ricette in cui si frigge, ecco per voi altre idee super gustose da provare appena possibile:

[formaggio fritto](#)

[capocollo fritto](#)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

FARINA 500 gr

ACQUA 300 gr

SALE 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola

LIEVITO DI BIRRA 3 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

POMODORI PELATI ben sgocciolati - 400
gr

ORIGANO

SALE

PROVOLA

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare i **calzoni fritti**, per prima cosa preparate l'impasto: versate nel contenitore dell'impastatrice la farina setacciata, insieme al lievito sciolto in poco acqua leggermente calda, aggiungete quindi l'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.

Avviate l'impastatrice e lavorate il composto fino a quando vedrete che diventa morbido e ben compatto. Trasferite l'impasto in una scodella e lasciate lievitare per circa 1 ora coperto con un panno o fino a quando vedrete che il suo volume è raddoppiato.

Naturalmente se non avete a disposizione l'impastatrice preparate l'impasto nella classica maniera, a mano come per un semplice impasto.





2 Nel frattempo occupatevi della preparazione della farcia.

Scaldate in un padella un filo d'olio extravergine d'oliva e aromatizzate con uno spicchio d'aglio. Appena vedrete che l'aglio inizia a sfrigolare, aggiungete i pomodori pelati ben sgocciolati.

Aggiustate con un pizzico di sale e aromatizzate il sugo con un pizzico di origano.

Fate cuocere a fuoco dolce, fino a quando la salsa di pomodoro si sarà ben ristretta e

asciugata.





- 3** A questo punto prendete la pasta lievitata, porzionatela, stendetela con un mattarello, calcolate un'altezza all'incirca di 2 cm.

Una volta che avrete steso la pasta, con l'aiuto di uno stampo o coppa-pasta del diametro di 4 cm, coppate la pasta.





4 Al centro di ogni disco ottenuto disponete la salsa al pomodoro, e qualche dadino di

provola, quindi richiudete a calzone, facendo attenzione a sigillare bene il bordo.
Procedete nella stessa maniera fino al termine degli ingredienti.



- 5 Una volta confezionati tutti i calzoni, portate a temperatura in una padella, l'olio per friggere a 160°-170°C. Appena l'olio sarà arrivato a temperatura, tuffate uno alla volta i calzoni nell'olio bollente e frigate fino a doratura completa.

Scolate, lasciate eliminare l'olio in eccesso, salate leggermente e servite belli cadi.

