

ANTIPASTI E SNACK

Calzoni fritti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



Calzoni fritti

INGREDIENTI

FARINA 500 gr

ACQUA 300 gr

SALE 10 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

LIEVITO DI BIRRA 3 gr

PER LA FARCIA

POMODORI PELATI ben sgocciolati - 400

gr

ORIGANO

SALE

SPICCHIO DI AGLIO 1

PROVOLA

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, 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 friggete fino a doratura completa.

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