
Calzone po neapolitansku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3262 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 5 min.

Ciasto:

350 g maki,

15 g drożdzy,

1/2 łyżki smalcu,

sol,

1 łyżka oliwy do posmarowania ciasta,

250 ml letniej wody.

Farsz:

100 g boczku,

100 g mortadeli,

1 cebula,

80 g sera mozzarella lub bryndzy owczej,

50 g rodzynekow,

3 łyżki tartego parmezanu lub podsuszonego oscypka,

1 rozmacone jajo,

1/4 paczka zielonej siekanej pietruszki,

kilka siekanych listków świeżej bazylii,

sol, pieprz.

1. Make przesiac na stolnice. W srodku kopczyka maki uformowac wglebienie i

umiescic w nim rozkruszone drozdze. Dodac smalec i szczypte soli. Wlac ok.

250 ml wody i wyrabiac rekami na jednolita mase. Po wyrobieniu ciasto ulozyc

w obsypanym maka polmisku i odstawic na 1,5 godz. w cieple miejsce do wyrosniecia.

2. Cebule obrac, pokroic w platki i przesmazac na 1 łyżce oliwy 5 min. Mortadele pokroic w kostke. Boczek pokroic w male kawalki. Mozzarelle lub bryndze

pokroic w kostke. Wymieszac wszystko ze soba, dodac parmezan, jajo i pozostale skladniki farszu. Osolic, dodac pieprz. Starannie wymieszac.

3. Wyrosniete ciasto wygniesc rekami i rozwalkowac na krazek o grubosci ok. 5

mm. Wierzch posmarowac bardzo cienko oliwa.

4. Na polowe placka nalozyc farsz. Przykryc go druga polowa i starannie zalepic

brzegi. Wierzch posmarowac delikatnie oliwa.

5. Piec ok. 15 min w nagrzanym do temp. 200żC piekarniku. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 88.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)