

Calzone barese

Ingredienti

Per 4 persone

- 500g di farina
- 25g di lievito di birra
- 400g di pomodori maturi
- 150g di ricotta salata
- 100g di olive nere
- cipolla
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe



Preparazione: versare la farina sulla spianatoia e impastarla col lievito diluito in poca acqua tiepida, un pizzico di sale e mezzo bicchiere abbondante di olio. Lavorare la pasta sino a quando avrà acquistato una consistenza morbida ed elastica, poi coprirla con un canovaccio e lasciarla lievitare per un'oretta.

In una casseruola, con mezzo bicchiere di olio far appassire una cipolla affettata e aggiungere i pomodori sbucciati e tritati. Cucinare la salsa per qualche minuto, quindi aggiungere sale, pepe e le olive snocciolate e tagliuzzate, togliere la casseruola dal fuoco e unire alla salsa la ricotta salata passata al setaccio, quindi mescolare bene. Stendere la pasta in due sfoglie una più ampia dell'altra. Con quella più grande foderare una teglia unta di olio, cospargerla con la salsa e coprire con l'altra sfoglia ripiegando per bene i bordi l'uno sull'altro.

Il calzone va cotto in forno caldissimo (240°) per circa venti minuti.