РЕЦЕПТ ДНЯ 🇮🇹

Calzone di cipolle la ricetta pugliese

Время приготовления: **2 часа**

Порций: **5-6 человек**

Ингредиенты

- **Для теста:**
- 300 гр. муки
- 70 мл оливкового масла
- 70 мл теплой воды
- 60 мл белого вина
- 1 ч. ложка соли
- пол ч. ложки сахара
- **Для начинки:**
- 1,5 кг репчатого лука
- 80 гр. маслин (без косточек)
- 80 гр. оливок (без косточек)
- 150 гр. помидоров черри
- 40 гр. тертого овечьего сыра (или 1 ст. ложка рикотты)
- 4 филе анчоусов (в масле)
- оливковое масло
- соль

Приготовление

1. Готовим начинку. Очищаем лук. Нарезаем тонкими полукольцами. В большую сковороду наливаем оливковое масло, выкладываем лук, солим. Накрываем крышкой, пассеруем 40 минут , на небольшом огне, периодически помешивая.
2. Тем временем, оливки и маслины нарезаем мелкими кусочками, измельчаем филе анчоусов, помидоры черри разрезаем пополам.
3. Когда лук размягчился и стал золотистым , добавляем оливки, маслины, анчоусы и помидоры. Хорошо перемешиваем и продолжаем готовить еще 10 минут. В конце добавляем столовую ложку рикотты или 2 ст. ложки тертого овечьего сыра. Перемешиваем. Снимаем с огня, даем полностью остыть.
4. Готовим тесто. В миску с мукой добавляем 1 ч. ложку соли и пол ч. ложки сахара. Начинаем замешивать, добавляя оливковое масло, затем теплую воду и вино (комнатной температуры). Вымешиваем до тех пор пока не получится гладкое, мягкое и эластичное тесто. Дадим тесту отдохнуть 30 минут, накрыв пищевой пленкой.
5. Круглую форму для запекания (диаметром 24 см), смазываем оливковым маслом. Разделяем тесто на 2 части (из которых, немного большая часть послужит основой).
6. Раскатываем тесто скалкой, до тех пор пока не сформируем тонкий диск.
7. Выстилаем тесто на форму, слегка прижимаем к краям, выкладываем начинку, разравниваем равномерно ложкой. Накрываем луковый кальцоне второй частью теста, хорошо защипываем края. Смазываем оливковым маслом. Прокалываем всю поверхность вилкой, для выхода влаги.
8. Выпекаем луковый кальцоне в предварительно разогретой духовке до 200 градусов, около 45 минут.
9. Вынимаем из духовки и даем полностью остыть.

Советы

Анчоусы в рецепте можно заменить вьетнамским рыбным соусом.

Начинку можно приготовить накануне.

Луковый кальцоне не следует есть горячим.

Приятного аппетита ! 😋

Calzone di cipolle: la ricetta pugliese co...