



I calzoni catanesi

RICETTA

La preparazione che vi propongo oggi è quella dei ***Calzoni della rosticceria catanese***, perché per me la tipica pasta brioche siciliana non ha uguali al mondo. Provatela, è soffice, con una punta appena di dolcezza che riequilibra il gusto del ripieno stuzzicante e sapido. La sua realizzazione non è difficile, non preoccupatevi, avrete solo bisogno di un po' di tempo, magari una domenica di pioggia, o un lungo e noioso pomeriggio d'estate.

I Calzoni

della rosticceria siciliana

Per realizzare gli impasti lievitati utilizzo il Bimby, secondo me insuperabile, ma naturalmente va bene sia una planetaria che la normale procedura manuale.

per il lievito:

100 gr di farina 00

100 gr di acqua tiepida

1 cucchiaino di zucchero

12 gr (mezzo cubetto) di lievito di birra fresco

mescolare in una ciotola capiente il lievito, l'acqua e lo zucchero (nel Bimby vel. 2 per pochi secondi) finché il

lievito si scioglie.

Aggiungere la farina e amalgamare bene (se a mano, usate la frusta) facendo attenzione a non lasciare grumi. (nel Bimby, a vel. 3 per ca. 30").

Coprire e lasciare raddoppiare in luogo caldo (circa 1 ora).

per completare l'impasto:

Aggiungere (direttamente nella ciotola del lievito o nel boccale del Bimby):

400 gr di farina Manitoba

150 gr di acqua tiepida

50 gr di strutto

50 gr di zucchero

10 gr di sale

Impastare bene (nel Bimby 5 minuti a vel. Spiga).

Se procedete a mano, meglio ammorbidire prima lo strutto nei 150 gr di acqua tiepida a cui avrete aggiunto anche il sale e lo zucchero.

Coprite e lasciate di nuovo raddoppiare il tutto (circa un'ora, ma dipende dalla temperatura ambiente).

A questo punto rovesciate l'impasto su un piano infarinato e lavorate a mano per un paio di minuti (è la parte più divertente).

E' il momento di fare alcune "pieghe", indispensabili per lo sviluppo del glutine: appiattite l'impasto con i palmi dandogli forma di rettangolo, quindi portate circa un terzo del rettangolo verso il centro e copritelo con la parte rimasta scoperta. Ripetete almeno un paio di volte, impastando nuovamente tra l'una e l'altra piegatura.

Dopo le piegature, appiattite a cerchio l'impasto e afferrate

con due o tre dita un punto del bordo portandolo verso il centro. Continuate così, come fosse una girandola, per punti successivi, fino a completare la circonferenza. Avrete ottenuto così una palla.

Appiattitela e ripetete questo procedimento un paio di volte, ogni volta lavorando bene l'impasto tra l'una e l'altra "piegatura". Sono passaggi importanti, rendono il risultato finale soffice e arioso.

Lasciate riposare ancora, coperto e al caldo, fino al raddoppio.

Porzionare la pasta (utilizzate la bilancia per ottenere pezzature regolari) tagliandola in pezzi da 80 gr per calzoni grandi, oppure in pezzi da 40/50 gr per i calzoncini mignon.

I pezzi dovranno essere appiattiti e allargati con le mani, e rilavorati nuovamente portando i bordi verso il centro (come la girandola di poco prima) fino a ottenere delle piccole sfere.

Le pallotte così ottenute vanno spolverate di farina e coperte con pellicola fino al raddoppio.

Nell'attesa preparate **il ripieno** tritando gli ingredienti. Ve ne suggerisco alcuni, ma non voglio mettere limiti alla fantasia:

- formaggio (caciotta o mozzarella), prosciutto cotto e salsa di pomodoro (e se vi piace, origano)
- mortadella e mozzarella
- melanzane fritte, sugo di pomodoro e uovo sodo
- cipolline brasate

- salsiccia arrosto e broccoletti ripassati (alla romana, stufati in padella con aglio e peperoncino)
- cavolfiore ripassato in padella con uvetta, pinoli e pecorino e completato da pezzetti di provolone piccante

Insomma, sbizzarritevi come volete!

Attenzione: lasciate raffreddare bene i ripieni cotti, se utilizzati troppo caldi potrebbero rompere la pasta.

Se utilizzate mozzarella, dopo averla tagliata lasciatela a scolare alcune ore su un colino (in frigo).

Una volta che le pallotte avranno raddoppiato le loro dimensioni, prendetene una e allargatela con le mani fino a ottenere un cerchio (NO matterello, rovinereste tutto il lavoro fatto finora per dare aria all'impasto!)

Farcite e chiudete a metà ogni panzerotto pizzicando i bordi dopo averli inumiditi con acqua per sigillarli meglio.

Quando avrete farcito tutti i panzerotti lasciateli lievitare infarinati e coperti finché non li vedrete ben gonfi.

Friggeteli poi in olio di semi di arachide o di girasole.

Sono davvero squisiti, soffici soffici proprio come quelli che ricordo!

La ricetta che vi proporrò la prossima volta sarà quella della **CASSATA SICILIANA AL FORNO**, perfetta per il pranzo di Pasqua (anche comoda, si prepara il giorno prima).

