

Ricette a quadretti

Pugliesità: calzone con cipolla di Acquaviva



Copyright Mondo del Gusto - EAT

La cipolla rossa di Acquaviva è presidio Slow Food, l'ho appena scoperto. Rinomata per la sua dolcezza, è riconoscibile anche per la tipica forma appiattita e per il suo colore, tra il rosso carminio e il violaceo. Ma la cosa che conta davvero è quello che si fa con questa cipolla: il calzone! C'è addirittura una sagra dedicata a questa delizia che si tiene ad Acquaviva delle Fonti (Bari) a metà di Ottobre.

N. porzioni: 6

Tempo: 90 min

Ingredienti

• Per la pasta all'olio:

- 1/2 kg farina 00
- 120 gr olio
- 1/2 lievito di birra
- un pizzico di sale

• Per il ripieno:

- 1 kg cipolla
- olive
- pomodorini
- peperoncino
- ricotta forte (se l'avete)
- sale

Preparazione

1. Per la pasta all'olio:

2. Impastare tutti gli ingredienti con acqua tiepida, lavorando l'impasto per 10 minuti.

3. Lasciar riposare per 15 minuti in luogo caldo.
4. Stendere due sfoglie.
5. **Per il ripieno:**
6. Affettare le cipolle a rondelle e lasciare in acqua per un paio d'ore.
7. In una casseruola soffriggere olio, cipolle, peperoncino e aggiungere il sale.
8. Quando la cipolla è quasi cotta, aggiungere i pomodorini tagliati a pezzi e le olive.
9. Lasciar raffreddare il ripieno.
10. Adagiare una delle sfoglie in una teglia e stendere su di essa un velo di ricotta forte.
11. Riempire col ripieno di cipolle e chiudere con l'altra sfoglia.
12. Bucherellare con una forchetta la sfoglia superiore e infornare a 180° per 1/2 ora circa.

Varianti

Volendo possono essere aggiunti altri ingredienti, come le acciughe.