

ANTIPASTI

Calcioni di ascoli

Tradizione: Provincia di Ascoli Piceno, Marche

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	300 g
Lievito di birra	20 g
Burro	50 g

PER IL RIPIENO

Formaggio Fontina (o mozzarella)	200 g
Prezzemolo tritato	2 cucchiaini
Uvetta sultanina	50 g
Pinoli	50 g
Olio di semi	abbondante

■ Preparazione

- 1 Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e, nel centro, versate il lievito sbriciolato e diluito con poca acqua.
- 2 Aggiungete il burro ammorbidito e iniziate a lavorare, facendo una pasta compatta come quella del pane; solo se occorre, unite poca acqua.
- 3 Lasciate lievitare, al caldo, per circa 10 minuti, quindi tirate una sfoglia sottile. Tritate il formaggio scelto e mescolatelo, in una terrina, con il trito di prezzemolo (facoltativo uno spicchio d'aglio).
- 4 Unite anche l'uvetta, precedentemente ammollata e asciugata, e i pinoli. Distribuite il composto su metà della sfoglia, formando dei mucchietti a intervalli regolari.
- 5 Ripiegate ora la sfoglia a metà e, con la rondella dei ravioli, tagliate dei grossi rombi o dei quadrati di almeno cinque centimetri di lato.
- 6 Fate dorare i calcioni, tre alla volta, nella padella dei fritti con abbondante olio fumante, voltandoli con la paletta quando saranno ben coloriti da un lato; man mano che sono pronti, raccoglieteli con la paletta e metteteli nel forno tiepido per farli asciugare bene.

- 7 Serviteli caldissimi, sul piatto da portata. Potrete arricchire il ripieno anche con funghi trifolati o regaglie di pollo.