

CALZONE DI CIPOLLE

Cipolle di Tropea e qualche acciughina sono gli ingredienti fondamentali per il calzone pugliese cucinato come antipasto questa sera da Benedetta. Vediamo nel dettaglio tutti gli ingredienti e la preparazione

Ingredienti per 4 persone:

4-5 cipolle rosse
olio
4-5 acciughe
acqua qb
basilico qb
2 rotoli di pasta sfoglia
1 uovo
pecorino qb

Procedimento:

Tagliare le cipolle a spicchi e metterle in padella con un filo d'olio e le acciughe. Lasciare cuocere a fuoco dolcissimo, aggiungendo un po' di acqua e il basilico, stendere un rotolo di sfoglia sulla teglia e bucherellarla.

Una volta intiepidite le cipolle, aggiungervi l'uovo e il pecorino, farcire la sfoglia con questo composto, poi coprirla con il secondo rotolo sigillando bene i bordi.

Cuocere in forno a 200 gradi per circa 40 minuti.