

CALCIONI DI ASCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 20 g di lievito di birra,
- 50 g di burro.
- Per il ripieno:
 - 200 g di formaggio fondente (fontina, mozzarella o sottilette),
 - due cucchiari di prezzemolo tritato,
 - 50 g di uva sultanina,
 - 50 g di pinoli,
 - abbondante olio di semi.

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia e, nel centro, versate il lievito sbriciolato e diluito con poca acqua. Aggiungete il burro ammorbidito e iniziate a lavorare, facendo una pasta compatta come quella del pane; solo se occorre, unite poca acqua. 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). Unite anche l'uvetta, precedentemente ammollata e asciugata, e i pinoli. Distribuite il composto su metà della sfoglia, formando dei mucchietti a intervalli regolari. 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. 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. Serviteli caldissimi, sul piatto da portata. Potrete arricchire il ripieno anche con funghi trifolati o rigaglie di pollo.