

Calzoni con Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

- 1 kg di farina 00
- 150 g di patate
- 450 g di acqua
- 25 g di lievito di birra
- 60 g di olio EVO
- 20 g di sale
- 20 g di zucchero
- 200 g di polpa di pomodoro
- 600 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 10 foglie di basilico
- Origano
- Albume
- Olio di semi
- Sale e pepe q.b

Procedimento

Per l'impasto

Sciogliete il lievito nell'acqua tiepida, aggiungete lo zucchero e le patate lesse schiacciate e versate il composto nella farina disposta a fontana.

Impastate per alcuni minuti, poi aggiungere il sale e l'olio. Lavorate per almeno 10 minuti, in modo da ottenere una pasta liscia, elastica e abbastanza morbida. Coprite e lasciate lievitare per circa un'ora.

Per il ripieno

Tagliate a dadini il Pecorino Toscano DOP fresco, unite il Pecorino Toscano stagionato grattugiato, il basilico tritato, il pomodoro e condite con sale e pepe.

Stendete la pasta fino a uno spessore di pochi millimetri, tagliatela con un coppapasta tondo del diametro di 8 cm e, al centro di ogni disco, disponete un cucchiaino di ripieno.

Spennellate i bordi dei dischi con l'albume sbattuto e chiudete i calzoni piegandoli a metà, facendo uscire tutta l'aria e sigillando bene i bordi.

Lasciate lievitare per un'altra ora e friggete in olio caldo finché non saranno dorati da entrambe le parti.