

## Calzoncelli mediterranei, antipasto o piatto unico?

Ecco, cominciando dagli ingredienti, come procedere.

Ingredienti:

pasta per pizza ( <a href="#">v. nota</a> )	g	500
cipolle	pz.	2
pomodorini ca.	g	150
capperi dissalati	CT.	2
olive nere, snocciolate	g	100
acciughe salate	pz.	2
origano	Ad. Lib.	
pecorino grattugiato	g	50
olio EVO		QB.
sale		QB.

Preparazione:

Preparare l'impasto per la pizza che si usa abitualmente;  
oppure utilizzare una delle due ricette riportate in nota ([cliccare qui](#)).

Per i più pigri resta sempre la possibilità di utilizzare una boccia di impasto pronto del panettiere o del supermercato!

Dopo la prima lievitazione, se preparato al momento, dividerlo in otto parti, lavorarle brevemente e rimetterle a riposare e crescere per un'oretta.

*(volendo preparare dei panzerottini, ricavare sedici parti di pasta!)*

Cominciare, intanto, a preparare la farcitura:

Per prima cosa affettare le cipolle e metterle a rosolare a fuoco dolce in una padella senza lesinare sull'olio.

Fare a dadi i pomodorini lavati e, appena la cipolla prende colore aggiungerli in padella completando anche con le olive nere a pezzettoni.

Lasciar cuocere a fuoco basso mentre si ricavano quattro filetti dalle due acciughe pulite e dissalate e si sciacquano i capperi.

Quindi aggiungere anche questi ingredienti insieme all'origano.

Lasciar cuocere per qualche minuto per asciugare l'umidità in eccesso e quindi assaggiare e aggiustare di sale.

Togliere dal fuoco, aggiungere il formaggio, mescolare e lasciar raffreddare.

Ricavare dei dischetti dalle otto porzioni di pasta (o sedici nel caso di panzerottini), disporvi una cucchiata di ripieno e chiuderli.

Volendo sigillarli con i rebbi di una forchetta (*facendo attenzione a non bucarli, mi raccomando*).

Mentre il forno si scalda, disporli su di un foglio di carta forno (sarà più facile passarli nel forno), coprirli con un panno e lasciarli riposare brevemente.

Appena prima di infornare, spennellarli con olio d'oliva insaporito da del concentrato di pomodoro e dell'origano.

Farli scivolare sul [piano in refrattario](#) nel forno preriscaldato a 250° e cuocere per circa 8'.

In mancanza di un piano in refrattario ([v. nota](#)) disporli su di una teglia foderata di carta forno e farli cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per ca 25'.

Servire belli caldi!