

PREPARACION DE UN CALZONE

Vamos a preparar una comida típica italiana, diríamos que es un derivación de lo que es la pizza, pero para que podamos mantener esos sabores italianos tenemos que tener en cuenta algunos secretitos que se usan en el lugar que tuvo origen.

Empecemos con el paso a paso para hacer unos ricos Calzones en nuestra casa

1- PREPARACION DE LA MASA:

Ingredientes:

750 g. de harina común.

1 sobre de levadura seca.

Agua tibia (aprox. 250 ml.)

1 cucharada de aceite de oliva.

1 cucharada de sal

Secretito: Colocamos un poco de pimentón y orégano (esto le da un color y sabor únicos)



Preparamos la masa agregando a los ingredientes secos el agua y amasamos hasta tener una masa bien elástica. Luego la dejamos reposar tapada unos 20 minutos.

2- PREPARACION DEL RELLENO:

El relleno debe tener básicamente los ingredientes que se usan en la cocina italiana: mozzarella, tomate y albahaca.

Luego podemos colocar carnes, chasinados o solo vegetarianos.

Vamos con la receta que preparaba mi Nonno, oriundo de Solarino, Sicilia - Italia.

Empezamos preparando cada uno de los ingredientes:

TOMATE: Cortamos cada tomate en cuartos y reservamos los mismos.



ACEITUNAS: Sin carozo y preferentemente verdes, la aceituna negra puede confundirse con un relleno capresse.



HUEVO SABORIZADO: Vamos a preparar unos huevos tipo omelette saborizados.
Con tres huevos, colocamos sal, pimienta, orégano y pimentón, batimos y hacemos un omelette



Luego cortamos el omelette en tiras y reservamos.



SALCHICA AHUMADA: Vamos a agregar un sabor ahumado, que puede ser una salchica o panceta ahumada.



Cortamos las mismas en rodajas y luego por la mitad y reservamos

SALAME TIPO MILAN: Salame feteado y luego lo cortamos en tiras y reservamos



QUESO MUSARELLA: Cortamos en grandes cubos el queso para la preparación



SOFRITO: Vamos a preparar un sofrito que será en el encargado de transmitir el sabor al resto de los ingredientes

Cortamos en pequeños cubos una cebolla y la sofreimos en aceite de oliva.



Luego agregamos las salchichas y los tomates. Colocamos sal, pimienta, oregano y bastante albahaca.



Es importante que el tomate se incorpore pero que no se desarme, apagamos el fuego y reservamos la preparación .

En resumen los ingredientes reservados son:

Huevo, aceitunas, salame, queso muzarella y sofrito de tomate y salchichas ahumadas.



Una vez leudada la masa, la estiramos y luego con la estiramos como si fuera la masa de una pizza a la piedra, unos 3 mm de espesor



Vean el color que le da el pimentón y se suma el sabor que le aporta el orégano..!!

Colocamos la mitad de la masa sobre una fuente previamente aceitada.



Primero colocamos el sofrito sobre la masa, luego el resto de los ingredientes y terminados con el sofrito



Cerramos la otra mitad (como si fuera una empanada) y ya estaría listo el calzone para ir al horno.
Pintamos con aceite de oliva y pimentón



Horneamos unos 10 minutos hasta que este dorado.



y a disfrutar un verdadero Calzone italiano..!!!!