

Calzone americano

Ecco un piatto che ho visto cucinare su una tv americana, mi ha ispirato per quanto sembrava succulento e ho voluto rifarlo. Beh, è davvero buono ragazzi !!! In effetti non è proprio un calzone, ma più un rotolo di pasta di pizza farcito.



Ovviamente il ripieno può essere variato a piacere, ma questa è la ricetta "base". Ho speziato la carne con aglio liofilizzato, insaporitore per carne e salsa tabasco, ma si può variare in mille modi: per esempio funghi, panna, prezzemolo, pesce al posto del pollo... insomma sbizzaritevi.

Dosi x 1 rotolo (4-5 persone):

- 500 gr di pasta per pizza (circa 2/3 della ricetta base che trovate qui)
- 500 gr petto di pollo a pezzi
- 50 gr burro
- 150 gr salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di acqua
- tabasco o peperoncino a piacere
- spezie per carne – 1 cucchiaino
- aglio in polvere – 1 cucchiaino
- 300 gr mozzarella per pizza
- 100 gr gorgonzola dolce o piccante a piacere

Impastare la pasta per pizza seguendo la ricetta base e lasciare lievitare per il tempo necessario.

In alternativa, acquistare la pasta pronta, portare a temperatura ambiente poi lievitare per il tempo indicato nella confezione.

Privare il pollo di cartilagini e nervetti se ancora presenti, poi tagliare a cubetti grossi circa 1,5 cm di lato.

Soffriggere bene (3-4 minuti) nel burro in una casseruola a fiamma media. Condire con il condimento per carne e l'aglio in polvere (in alternativa si può usare uno spicchio d'aglio spremuto e aggiungere spezie a piacere + sale).

Aggiungere la salsa di pomodoro e circa 1/2 bicchiere di acqua. Unire 3-4 spruzzi di tabasco e mescolare bene.

Fare cuocere finché il pollo non risulta tenero e la salsa si è ben addensata (a me sono serviti circa 20 minuti).



Lasciare intiepidire.

Grattugiare la mozzarella (ho usato la grattugia microplane per ottenere una consistenza a fiocchi) oppure tritarla finemente, e tagliare il gorgonzola a pezzetti.

Se si utilizza la mozzarella fiordilatte, una volta tritata va fatta scolare bene per rimuovere il siero in eccesso, eventualmente asciugando con carta da cucina per un paio di volte.

Stendere la pasta con le mani in un disco sottile largo circa 35/40 cm di diametro.

Versare la mozzarella sulla pasta tenendola tutta da un lato, appoggiare sopra tutta la carne e, per ultimo, il gorgonzola a pezzi.



Tirare i lembi della pasta (dal lato “pieno”) fino a coprire tutto il ripieno (come in foto), poi chiudere arrotolando stretto.



Adagiare il rotolo (con la “saldatura” in basso) su una teglia foderata di carta forno (per praticità io l’ho fatto rotolare sulla teglia per non romperlo). Ripiegare i due lati della pasta sotto al rotolo per evitare che il ripieno fuoriesca. Praticare qualche taglio sulla superficie per permettere al vapore di uscire in cottura.



Cuocere in forno a 200° per circa 30 minuti, o fino a doratura della pasta. Lasciare raffreddare per circa 5 minuti poi tagliare a fette spesse.

