

# Crescioni margherita

I **crescioni margherita** sono dei calzoni preparati con la pasta della piadina romagnola e farciti con un ripieno di pomodoro e mozzarella, anche se possono essere farciti a piacimento con formaggio ed erbe, prosciutto e formaggio o quello che vi suggerisce la vostra fantasia, anche se io consiglio sempre di mantenere una componente che fonde in cottura, che dà al ripieno una certa morbidezza.

I **crescioni margherita** andrebbero cotti sul tradizionale testo di terracotta. In alternativa va bene anche il testo in ghisa o una padella antiaderente con il fondo piuttosto spesso.

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **870Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **2 ore**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 800 g di Piadina romagnola (pasta base)
- Olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 500 g di passata di pomodoro
- 5 g di Patè di olive nere
- Sale
- Zucchero
- 200 g di mozzarelle fiordilatte
- Origano

## PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della piadina come da ricetta base. Nel frattempo preparare il ripieno.
- Mettere in un pentolino antiaderente 2 cucchiaini d'olio, l'aglio spellato e farlo ben dorare su fiamma vivace. Togliere la pentola dal fuoco qualche istante, quindi unirvi la passata di pomodoro. Riportare sul fuoco, mescolare ed aggiungere il patè di olive, un paio di pizzichi di sale, un pizzico di zucchero.
- Cuocere per 5 minuti a fiamma dolce, quindi spegnere e tenere da parte.
- Scolare la mozzarella dal suo liquido di conservazione e spezzettarla. Metterla in un colino ad asciugare, strizzandola di tanto in tanto.
- Dividere la pasta in 8 porzioni da circa 100 g e stenderle con il mattarello in dischi di 2-3 mm di spessore.
- Distribuire il pomodoro su una metà di ogni pezzo di pasta lasciando 1 centimetro di bordo ed unire la mozzarella, un filo d'olio e un pizzico di origano.
- Ripiegare a calzone e sigillare molto bene i bordi, ripiegandoli su se stessi.
- I crescioni andrebbero cotti sul tradizionale testo di terracotta posto su un fuoco piuttosto vivace. In alternativa va bene anche il testo in ghisa o una padella antiaderente con il fondo piuttosto spesso.
- Disporre il testo sul fuoco e farlo ben scaldare. Per quello in terracotta possono occorrere anche 20 minuti. Per quello in ghisa ne basteranno 5.
- Quando il testo sarà ben caldo, disporvi un crescione. Utilizzare una spatola per ruotarlo in senso orario durante la cottura e girarlo piuttosto spesso.
- Durante la cottura si formeranno le tipiche bolle, che conferiscono al crescione quel classico aspetto butterato. Non eccedere nella cottura, ma ritirarli ben dorati.
- Servire immediatamente.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Il tempo di preparazione non tiene conto di quello necessario per la preparazione della pasta per piadina, che è di 1 ora e mezza. Il tempo totale è pertanto di 2 ore e mezza.

Una volta preparati e cotti, i crescioni possono essere congelati e conservati ben chiusi in sacchetti freezer per 2-3 mesi circa. Quando è il momento di consumarli metterli direttamente nel forno a 180° C per 10-15 minuti circa, oppure passarli nel microonde.