



Calzoni fritti

Ingredienti

1 kg farina
550 ml di acqua
mezzo cubetto di lievito
2 cucchiaini di olio evo
sale

Per il ripieno:

scarola condita, per quelli con verdure

ricotta, cicoli e pepe oppure salame, provola e mozzarella per quelli ai salumi

La vigilia di Natale nella cucina di casa dei miei, come in tutte le famiglie napoletane, già dal mattino si avviava la preparazione per la sera ... Io, mio fratello e mia sorella non siamo mai stati amanti del pesce, tipica pietanza del cenone e papà, proprio per questo, a pranzo ci preparava qualcosa che ci piaceva: **calzoni fritti**, montanara e crocche. Nella nostra cucina c'era un tavolo di marmo, di granito per essere precisi, lungo grande e lui era lì, dal mattino presto ad impastare e preparare, x 20 /25 persone. Tutta la cucina odorava di frittura ma lui no, mi avvicinavo, lo abbracciavo, mi abbracciava e, anche adesso che non c'è più, riesco a sentire il suo profumo Fahrenheit di Dior... Si sa chi ama frigge e papà ci amava!

Impastare tutti gli ingredienti poi fare lievitare.

Stendere l'impasto e tagliare dei cerchi.

Farcire con il ripieno desiderato poi chiudere a mezzaluna.

Friggere e servire.