

20 Ottobre 2016

Mini calzoni con Salame Sant'Angelo Igp e Vastedda della valle del Belice Dop

Come mettere insieme questi ingredienti di due parti opposte della Sicilia? Ce lo svela la socia Coop Annalisa La Vecchia di Valverde (CT)



Dai soci Coop

La Sicilia è una terra di sapori da gustare e amare, ma anche da sperimentare con combinazioni creative. Ed è vero specialmente se si pensa alle tante tipicità che si legano a questo territorio ricco di sole, aromi e tradizioni. Per sbirciare tra i trucchi di chi sull'isola ci cucina da sempre, abbiamo chiesto alla socia Coop **Annalisa La Vecchia** di regalarci una ricetta per combinare due prodotti dal carattere profondamente siciliano: la **Vastedda della valle del Belice Dop** e il **Salame Sant'Angelo Igp**.

Annalisa vive a Valverde, un piccolo paesino in provincia di Catania, e lo spunto per questa ricetta è andato a "pescarlo" da una parte all'altra della regione. Il Salame Sant'Angelo Igp [1], con la tipica lavorazione "a punta di coltello", pare infatti essere frutto del fortunato incontro tra un'antica ricetta normanna con il microclima della **pianura del Brolo**, in provincia di Messina. Mentre la Vastedda deve il suo sapore alla **valle del Belice**, dove i casari ancora la producono con i gesti di un tempo. Il segreto per fare il resto? Pochi e semplici ingredienti: fantasia, esperienza e amore per i sapori siciliani.

Come racconta Annalisa: ?Ho ideato questa ricetta in occasione di una cena improvvisata tra amici, ispirandomi all?originale calzone preparato con la pasta del pane. Non avevo granché in frigo, ma non volevo rinunciare a sorprendere i miei ospiti?. A fare il resto ci hanno pensato gli **ingredienti speciali**: ?Ho servito i mini calzoni di sfoglia con salame Sant?Angelo Igp e Vastedda **della valle del Belice Dop** come aperitivo ed è stato un successo?. Il piatto sta ormai diventando un classico delle serate in compagnia. ?Poiché è una ricetta semplice da preparare, da allora è diventata un mio cavallo di battaglia? assicura Annalisa che suggerisce di continuare a inventare **variando il ripieno** e giocando con verdure, prosciutto o mozzarella.

MINI CALZONI CON SALAME SANT?ANGELO IGP E VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE DOP

Ingredienti (per 6 persone):

- Un rotolo di pasta sfoglia (230 g circa)
- 80 g Salame Sant?Angelo IGP
- 80 g Vastedda della valle del Belice Dop
- 30 g Salsa di pomodoro ciliegino
- 1 uovo
- Olio extra vergine d?oliva
- Sale e origano q.b.

Procedimento:

Srotolate la pasta sfoglia e ricavate 6 dischi utilizzando un coppapasta. Aggiungete un filo d?olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e una manciata di origano alla salsa di pomodoro ciliegino e stendetela su ogni disco, facendo attenzione a non sporcare troppo i bordi.

Tagliate a piccoli cubetti il salame Sant?Angelo Igp e la Vastedda Dop e distribuiteli su ogni disco. Chiudete a mezza luna ogni disco (come fosse un raviolo) e disponeteli sulla teglia. Spennellate con uovo sbattuto e, forno preriscaldato a 180 gradi, cuocete per 30/35 minuti.

Potrebbe interessarti anche

Quando a cucinare è il socio, a tavola ci sono le bombette pugliesi [2]

Quando a cucinare è il socio, le polpette sono le pallotte cacio e ove abruzzesi [3]

Quando a cucinare è il socio, il Tiramisù non ha più segreti [4]

Links

[1] <http://www.territori.coop.it/territori/salame-siciliano-un-regalo-dei-normanni>

[2] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-tavola-ci-sono-le-bombette-pugliesi>

[3] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-le-polpette-sono-le-pallotte-cacio-e-ove-abruzzesi>

[4] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-il-tiramis%C3%B9-non-ha-pi%C3%B9-segreti>