
Kolokotes, i calzoni alla zucca di Cipro

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Ingredienti tipicamente mediterranei sono alla base di questa ricetta di calzoni dolci di riso e zucca ispirati ai kolokotes di Cipro

Il loro sapore dolce e salato li rende perfetti per la colazione o come spuntino, da gustare con il caffè o con un bicchiere di vino; sostanzialmente, i kolokotes sono perfetti in qualsiasi momento della giornata! A Cipro sono un cibo di strada popolare ma anche uno snack tradizionale durante la Quaresima greco-ortodossa. **Ingredienti per la sfoglia** 250 g di farina 2 g di lievito 2,5 g di sale 10 g di zucchero 1 cucchiaio di olio extra vergine d'oliva **Ingredienti per la farcitura** 80 g di zucca 20 g di riso 40 g di uva sultanina 40 g di zucchero 1 g di cannella macinata 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva 2 cucchiaini di rum scorza di limone grattugiata q. b. 1 tuorlo d'uovo **Tempo di preparazione** 3 ore Privare la zucca della scorza e dei semi. Scottare la zucca tagliata precedentemente a cubetti, bollire in un altro tegame il riso e tenere la cottura di entrambi al dente. Una volta freddi, unire, in una ciotola, il riso e la zucca alla cannella, al rum, all'olio, alla scorza di limone grattugiata e all'uvetta sultanina messa precedentemente in ammollo in acqua tiepida e poi asciugata. Sciogliere in acqua fredda il lievito e lo zucchero. In un grande recipiente mettere la farina e l'olio. Una volta sciolto il lievito, aggiungerlo all'impasto e mescolare il tutto. Infine aggiungere il sale. Lasciare lievitare l'impasto per circa due ore. Successivamente stendere l'impasto ad uno spessore di circa 4 mm e ritagliare dei cerchi di 10 cm di diametro e disporvi un cucchiaio di farcitura. Ripiegare i cerchi a metà e fare pressione sui bordi con le dita o una forchetta per chiuderli. Quindi spennellare con il tuorlo d'uovo, disporre i calzoni su una teglia con carta da forno e infornarli a 80° per 20 minuti (a seconda del forno che si utilizza). *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*