



Miscela Oro Sfoglia  
Dolce base mais

  
**Ori di Sicilia**  
Regione Siciliana

*Cipolline Catanesi*

 8 porzioni  circa 120 min.

### INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Sfoglia Dolce  
base mais

126 g acqua

21 g lievito fresco

16 g olio di semi

145 g margarina da sfogliatura

*per il condimento:*

700 g cipolle

150 g acqua

olio d'oliva

sale

pepe

circa 200 g salsa di pomodoro

prosciutto cotto

mozzarella per pizza o scamorza

### PROCEDIMENTO

#### Prepara il condimento.

Affetta finemente la cipolla.

Versala in una casseruola, unendo anche l'acqua, del sale, del pepe e dell'olio d'oliva.

Cuoci la cipolla a fiamma bassa per circa 15 minuti.

*Non dovrà soffriggere ma appassire.*

Unisci la salsa, se il liquido è evaporato, aggiungi anche un poco di acqua e cuoci ancora per altri 20 minuti.

La cipolla dovrà essere tenerissima e senza liquido.

#### Prepara la pasta.

Versa in una ciotola l'acqua e il lievito.

Unisci la **Miscela Oro Sfoglia Dolce base mais** e poi l'olio e impasta per qualche minuto finché non ottieni un panetto liscio e omogeneo.

Appiattisci la margarina da sfogliatura in mezzo a un foglio di carta da forno, finché non ottieni un rettangolo di circa 1 cm di spessore.

Spolvera la spianatoia con amido di riso e stendi il panetto di pasta in un rettangolo lungo il doppio rispetto alla margarina.

Poggia il rettangolo di margarina sul rettangolo di pasta e avvolgi la margarina, sigillando la pasta.



Stendi la pasta picchiando prima con il mattarello e poi stendendola tradizionalmente.

Dovrai ottenere un lungo rettangolo di circa 7 mm di spessore.

Ripiega un'estremità verso il centro e su questa ribalta l'altra estremità.

Hai dato la prima piega a tre.

Ruota di 90° il panetto di pasta e ripeti lo stesso procedimento per un totale di 3 pieghe a tre.

Stendi la pasta in un rettangolo di 40 cm di lunghezza e 20 cm di larghezza.

Taglialo a metà nel senso della lunghezza e poi ritaglia 8 quadrati di 10 cm per lato.

Al centro di ogni quadrato poggia un poco di prosciutto, su questo metti una dose generosa di cipolla e infine dei pezzi di scamorza o mozzarella per pizza.

Copri il condimento con altro prosciutto.

Ripiega i 4 angoli del quadrato sul condimento, sovrapponendoli.

Blocca il fagottino che hai ottenuto con uno stuzzicadenti.

*Puoi sigillare i lembi di pasta per ottenere un fagottino chiuso, oppure lasciarli aperti.*

Poggia tutte le cipolline ottenute su una placca coperta di carta da forno.

Metti la placca nel forno spento e metti nel forno anche una casseruola di acqua bollente.

Aspetta che le cipolline lievitrino fino al raddoppio (ci vorranno circa 90 minuti).

Cuoci le cipolline a 190° in modalità ventilata per circa 22-24 minuti, a seconda del forno.

Devono risultare ben dorate, croccanti all'esterno e morbide all'interno.

Puoi consumarle sia calde che tiepide.

*Buon Appetito!*