

EMPANADA CON FRUTTI DI MARE STUFATI

Ingredienti per 8 persone:

- 1 tuorlo d'uovo
- burro per la teglia

Per la pasta:

- 500 g di farina
- 30 g di lievito di birra
- 20 cl di latte
- 30 g di burro
- 1 uovo
- sale

Per il ripieno:

- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 120 g di brunoise di cipolla
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 2 peperoni rossi
- 200 g di pomodori
- 2 peperoncini
- sale
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- 500 g di calamaretti puliti
- 1000 g di cozze
- 300 g di code di scampi
- 12 cl di vino rosso (tipo rosso di cirò)
- 1 cucchiaio di erbe tritate (timo, salvia)

Setacciate la farina in una terrina, disponendola a fontana, formate un incavo al centro e ponetevi il lievito di birra sbriciolato.

Fatelo sciogliere col latte tiepido, impastatelo con un po' di farina e lasciate lievitare il panetto ottenuto per un quarto d'ora.

In un'altra terrina lavorate il burro ammorbidito con l'uovo leggermente sbattuto e un cucchiaino di sale, quindi incorporate il composto al panetto lievitato.

Lavorate quest'ultimo insieme al resto della farina, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Pulite i calamaretti e tagliateli a pezzetti.

Mettete le cozze in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo e a recipiente coperto, infine eliminate le conchiglie rimaste

chiuse e sgusciate le altre.

Togliete le interiora dalle code degli scampi e sgusciate anch'esse.

Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolatevi la brunoise di cipolla e l'aglio tritato, per 5 minuti a calore moderato. Unite quindi i peperoni tagliati a dadini, i pomodori pelati e i peperoncini tritati, infine insaporite con il sale necessario e la paprica dolce.

Aggiungete i calamari e fate cuocere a fuoco moderatamente vivace per 3-4 minuti.

Unite anche i frutti delle cozze e le code degli scampi, versate il vino rosso e fate cuocere ancora per 3-4 minuti.

Infine cospargete con le erbe tritate.

Stendete metà della pasta e usate la sfoglia ottenuta per foderare una teglia di 26 cm di diametro, unta di burro.

Distribuite sulla pasta il ripieno preparato, livellatelo bene, poi copritelo con il secondo pezzo di pasta, anch'esso tirato a sfoglia.

Premete i bordi per sigillare le due sfoglie, quindi impastate i ritagli di pasta, stendeteli sulla spianatoia e ricavatene tante strisce.

Disponetele a griglia sulla superficie della torta, spennellate questa col tuorlo sbattuto e cospargetela con sale e pepe.

Fate cuocere l'empanada nel forno preriscaldato (220°) per 30-35 minuti.

Servitela ben calda o appena tiepida.