

Calcioni di Serra San Quirico:

CALCIONI DI SERRA SAN QUIRICO

A **Serra San Quirico**, in provincia di Ancona, i Calcioni vengono fatti con pecorino e, aggiunti al ripieno, zucchero e buccia grattugiata di limone. Sono solitamente belli grandi e tipici del periodo Pasquale.

A **Treia** al Calcione è dedicata addirittura una Sagra, la Sagra del Calcione appunto, che si tiene ogni anno nella terza domenica di Maggio. Per l'occasione il centro storico viene trasformato in una sorta di laboratorio all'aperto e il profumo del calcione invade le strade e le piazze del borgo.

In alcune **zone del maceratese** il Calcione si trasforma in **Caciù** e la versione diventa ancora più golosa con aggiunta di cioccolato!

Ad **Ascoli Piceno** durante la Pasqua trionfano invece i **Piconi** a base di pecorino che vengono spesso usati come antipasto per accompagnare insaccati e salumi. Come per tante ricette tipiche ogni famiglia ha la sua, tramandata di generazione in generazione.

Possono essere serviti come secondo o come dolce per il caratteristico sapore dolce e leggermente piccante (spiccato sapore di formaggio).

Ingredienti:

- pasta sfoglia,
- farina di grano,
- uova,
- formaggio pecorino,
- zucchero,
- olio.



Preparazione:

dopo aver preparato il disco di pasta sfoglia, spesso un centimetro e del diametro di circa dieci centimetri, si colloca al centro l'impasto formato da farina di grano, uova, formaggio pecorino, zucchero e olio. Quindi si chiude il disco su sé stesso, praticando sulla sommità del medesimo un taglio a croce, in modo da consentire, durante la cottura, la fuoriuscita parziale del ripieno. Si cuoce a forno caldo.

