

Calzone al prosciutto

Ingredienti per 4 persone:

500 g di pasta per pizza, 100 g di prosciutto crudo magro a dadini, 150 g di mozzarella a dadini, 150 g di ricotta grattugiata, un po' di prezzemolo tritato, olio extravergine di oliva.

In una terrina mescolate il prosciutto, i formaggi e il prezzemolo. Stendete la pasta e dividetela in quattro parti uguali ricavandone poi dei dischi di circa 25 centimetri di diametro. Distribuite gli ingredienti del ripieno sopra la metà di ciascun disco lasciando liberi circa 2 centimetri per il bordo. Ripiegate il calzone con l'altra metà del disco e premete forte con le dita in modo che il contenuto non fuoriesca durante la cottura. Spennellate d'olio la superficie e infornate a 230° per 25 minuti.