



Calzone napoletano

Ingredienti per 4 persone:

500 g di pasta per pizza, 5 cucchiari di pecorino romano, 250 g di ricotta, 2 uova, 200 g di mozzarella a dadini, 150 g di salame napoletano a dadini, 100 g di polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva.

Mescolate la ricotta, il pecorino e le uova, quindi unite la mozzarella e il salame. Dividete la pasta in 4 parti e ricavate 4 dischi di 25 centimetri ognuno. Distribuite il ripieno sulla metà di ogni disco lasciando liberi due centimetri per il bordo. Richiudete il calzone con l'altra metà del disco e saldate bene i bordi premendo forte con le dita. Spennellate la superficie con olio extravergine di oliva e distribuite la polpa di pomodoro. Infornate a 230° per 25 minuti.