

TORTE SALATE

## Calzoni imbottiti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **calzoni imbottiti** sono delle pizze farcite e cotte al forno, davvero irresistibili. Sono una idea vincente per chi vuole organizzare una cenetta sfiziosa tra amici, oppure arricchire un buffet di una festa. Sono anche l'ideale come ricetta antispreco, se si hanno salumi e formaggi da consumare alla svelta che giacciono in frigorifero. Se poi di pizze non siete mai sazi, provate il nostro [impasto](#) dalla sicura riuscita!

### INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

SALE 8 gr

### PER IL RIPIENO

MOZZARELLA 250 gr

RICOTTA DI PECORA 250 gr

SALAME oppure prosciutto - 150

BASILICO

PARMIGIANO REGGIANO 1 cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

POMODORI 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola

# PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** In una terrina stemperate il lievito con un po' d'acqua tiepida, unite due pugni di farina e lasciate lievitare in luogo tiepido per circa mezz'ora.

Sul tavolo versate la farina a fontana e, al centro, lavorate il panetto lievitato con un pizzico di sale. Incorporate a poco a poco la farina aiutandovi con acqua tiepida e lavorate la pasta con energia per almeno 15 minuti.

Dividete la pasta in 4 panetti e lasciatela crescere in luogo riparato.



- 3 In una terrina schiacciate la ricotta con una forchetta e mescolatela al parmigiano, al basilico, ai dadini di salame e mozzarella. Aggiungete un pizzico di sale e pepe e legate con 20 g di sugna o con un filo d'olio.



- 4 Spianate le pagnottelle e ricavate quattro dischi, quindi ponete su ognuno una parte del ripieno e ripiegate i calzoni a metà, pressando bene ai bordi perché non si aprano.



- 5 Disponete sui calzoni qualche pezzetto di pomodoro, ungete con un filo d'olio ed infornate su una teglia unta in forno caldissimo ed a fuoco molto vivo finché non saranno ben coloriti.



6 Servite immediatamente i calzoni imbottiti.