

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Calzone ripieno in friggitrice ad aria: croccante fuori e filante dentro!

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

DOSI PER: [2 pezzi](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 4 ORE DI LIEVITAZIONE



Il calzone ripieno in friggitrice ad aria è una versione leggera e croccante del classico [calzone fritto](#). Scopri come preparare un calzone perfetto dorato fuori e dal ripieno filante.

SUGO DI POMODORO 100 gr  
PROSCIUTTO COTTO 50 gr  
MOZZARELLA PER PIZZA 50 gr

## INGREDIENTI PER LA FARCITURA AGLI SPINACI

SPINACI LESSATI E STRIZZATI 150 gr  
MOZZARELLA PER PIZZA 50 gr

## COME FARE IL CALZONE RIPIENO IN FRIGGITRICE AD ARIA

**1** In una ciotola metti la farina e aggiungi la semola rimacinata, il lievito, lo zucchero e l'olio





**2** Versa l'acqua e comincia ad impastare con un cucchiaio. Aggiungi anche il sale. Spostati sul piano di lavoro leggermente infarinato e continua ad impastare con le mani fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo.



**3** Dividi il panetto a metà e pirla. Metti i panetti in contenitori leggermente infarinati, copri

con pellicola e lascia lievitare in luogo asciutto e al riparo da spifferi fino al raddoppio, ci vorranno circa 4 ore.





- 4 Stendi i panetti con i polpastrelli e condisci con prosciutto cotto, sugo di pomodoro e mozzarella per pizza.





**5** Chiudi pizzicando i bordi, questa operazione è importante affinché i calzoni non si aprano in cottura. Stendi anche l'altro panetto e condisci con spinaci sbollentati in acqua leggermente salata e mozzarella. Chiudi il calzone.





**6** Disponi i calzoni nel cestello della friggitrice ad aria, spruzza la superficie con olio evo e cuoci in a 180°C per 10 minuti, dovranno risultare ben dorati. Controlla che il fondo sia cotto altrimenti gira i calzoni e prolunga la cottura per altri 3-4 minuti



## VUOI UN CALZONE PERFETTO IN POCHI MINUTI? PROVALO IN

Il calzone ripieno in friggitrice ad aria è la soluzione perfetta per chi desidera un calzone croccante e dorato senza friggere in olio. Con un impasto soffice e un ripieno goloso, questa versione più leggera mantiene tutto il gusto della ricetta tradizionale. Perfetto per una cena veloce o per una serata tra amici, puoi farcirlo con prosciutto e mozzarella o con una variante vegetariana agli spinaci.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Impasto perfetto:** Lavora bene l'impasto per ottenere una consistenza morbida e facile da stendere.

**Sigillatura accurata:** Chiudi bene i bordi del calzone per evitare fuoriuscite in cottura.

**Riduzione dello spreco:** Usa avanzi di verdure o formaggi per personalizzare il ripieno.

**Varianti:** Puoi provare ripieni con ricotta e salame, funghi e mozzarella o una versione vegana con verdure grigliate.

# CONSERVAZIONE

Il calzone ripieno in friggitrice ad aria è migliore se consumato subito. Se avanzano, conservali in frigorifero per massimo 24 ore e riscaldali in friggitrice ad aria per 3-4 minuti a 180°C.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Pizza in friggitrice ad aria: veloce e croccante, perfetta per ogni occasione.

Calzoni al forno: un'alternativa golosa e facile da preparare.

Rustico salato: perfetto per un aperitivo sfizioso.

Pizzette da buffet: uno snack veloce e irresistibile.

Pizzelle fritte: irresistibili della tradizione napoletana