

ANTIPASTI E SNACK

Calzoni al forno veloci: pronti in pochi minuti

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

DOSI PER: [8 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **calzoni al forno veloci** sono una sfiziosa ricetta della cucina italiana, amati soprattutto per il loro gusto avvolgente che ricorda tantissimo la [pizza](#). Questi **fagottini di impasto ripieno**, cotti al forno, sono perfetti per qualsiasi occasione, da una cena in famiglia a una festa con amici. **La loro caratteristica principale** è la morbidezza dell'impasto e la varietà dei ripieni, che possono soddisfare davvero tutti i gusti.

L'[impasto](#) dei **calzoni al forno** è cruciale per il **successo della ricetta**. Puoi optare per una versione con lievito di birra, che richiede tempi di lievitazione

più lunghi, o una versione con lievito istantaneo, perfetta per i calzoni al forno veloci che oggi cucineremo insieme, iniziamo?

INGREDIENTI PER FARE I CALZONI AL FORNO VELOCI

FARINA 00 600 gr

LATTE 330 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 gr

LIEVITO IN POLVERE ISTANTANEO per torte salate - 1 bustina

SALE 10 gr

INGREDIENTI PER FARCIRE I CALZONI AL FORNO VELOCI

MOZZARELLA 400 gr

SCAMORZA 200 gr

SALSA DI POMODORO 800 gr

ORIGANO

SALE

COME FARE DEI BUONI CALZONI AL FORNO VELOCI

- 1 Versa la farina in una ciotola capiente, aggiungi il lievito e mescola bene, aggiungi anche l'olio e amalgama gli ingredienti.





2 Versa il latte a filo, man mano che viene assorbito aggiungi il sale e continua a mescolare.





3 Rovescia l'impasto sul piano di lavoro e impastalo fino a che risulti liscio e morbido,

coprilo con pellicola trasparente e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.







- 4 Nel frattempo taglia la scamorza e la mozzarella e tienile da parte. Versa la salsa di pomodoro in una ciotola e condiscila con sale e origano.



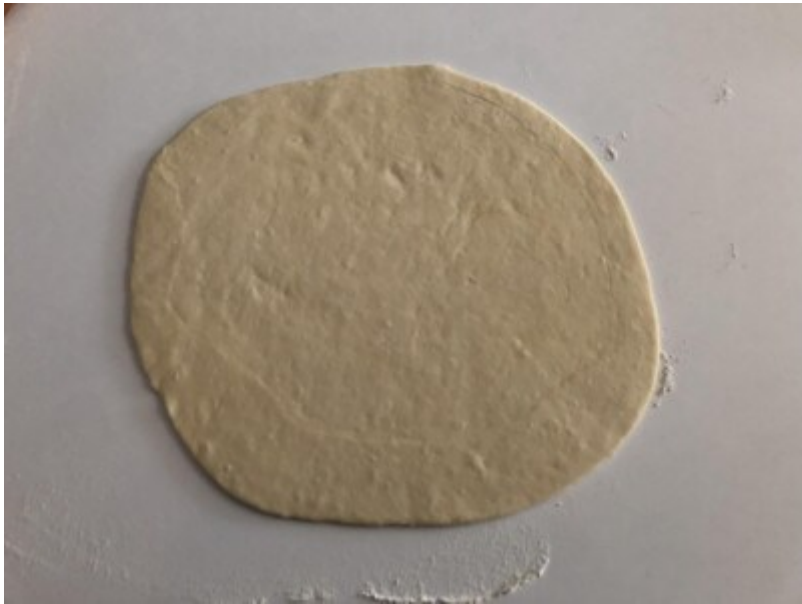


5 Infarina il piano da lavoro, metti l'impasto sul piano infarinato e taglialo in 8 parti con un

tarocco o un coltello a lama liscia.

Stendi i pezzi ottenuti con un mattarello, avendo cura di infarinare sempre sia sotto che sopra l'impasto, ti servirà uno spessore di pochi millimetri.





- 6 Condisci metà di ogni disco ottenuto, con salsa di pomodoro, scamorza e mozzarella. Piega l'altra metà chiudendo i dischi a mezzaluna e sigilla i bordi con i polpastrelli.





7 Come non far aprire i calzoni al forno?

Sigilla ulteriormente i bordi dei calzoni con una forchetta, pressa in modo che i calzoni non si aprano in cottura, quando saranno sigillati, sposta i calzoni su una teglia, foderata con carta forno.

Cuoci i calzoni per una decina di minuti a 250°C.





- 8 Sforna i calzoni, ricopri la superficie con altra salsa di pomodoro e mozzarella e infornali per altri 10 minuti circa.





FARCITURE PER I CALZONI VELOCI AL FORNO

Pomodoro e Mozzarella con basilico fresco e origano
Prosciutto e funghi con parmigiano grattugiato e prezzemolo
Ricotta e spinaci con noce moscata e pepe nero
Salame e provola con pomodori secchi e peperoncino
Tonno e olive con cipolle rosse e capperi
Pollo e pesto con pomodorini ciliegia e parmigiano
Zucchine e feta con menta fresca e scorza di limone grattugiata
Salsiccia e peperoni con cipolle e peperoncino
Melanzane e mozzarella con salsa di pomodoro e basilico
Patate e speck con rosmarino e scamorza affumicata

SE TI SONO PIACIUTI I CALZONI VELOCI AL FORNO, PROVA ANCHE

[Pizza in teglia](#)

[Pizza tonno e cipolla](#)

[Schiacciata](#)

[Pinsa romana](#)

[Spiedini di pizza](#)

QUESTE RICETTE: