

TORTE SALATE

Calzoni imbottiti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Campania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



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.