

MINICALZONI ALLA RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta per pizza,
- 200 g di ricotta,
- 90 g di formaggio provolone dolce,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1 cucchiaino di prezzemolo,
- 2 tuorli d'uovo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Schiacciare la ricotta, unire il provolone e il prosciutto a dadini, i tuorli, il prezzemolo, sale e pepe.
Stendere la pasta e ricavarne dei quadrati di circa 10 cm di lato.
Disporvi un po' di composto, inumidire i bordi e ripiegare la pasta formando dei piccoli calzoni.
Friggerli in abbondante olio caldo.
Farli asciugare su carta assorbente e servirli caldi.