

CALZONE AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta di pane all'olio,
- 1 mozzarella,
- 100 g di provolone dolce,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 1 pizzico di origano,
- olio,
- sale.

Stendete con il matterello la pasta di pane in forma rettangolare (20x30 cm.) e tagliate a pezzetti la mozzarella, il provolone e il prosciutto cotto.

Ungete il rettangolo di pasta con un filo d'olio, ricoprite la parte centrale con il ripieno e aggiungete un pizzico di origano. Chiudete bene ribaltando i due lati di pasta esterni e cuocete in forno caldo a 250° per 30 minuti.