
CALZONE CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta base per pizze (v. ricetta)
- 200 g di mozzarella
- 50 g di prosciutto crudo affettato
- 30 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 uova
- prezzemolo tritato
- noce moscata
- olio d'oliva
- strutto

Tagliate a dadini piccoli la mozzarella.

Tagliate a striscioline il prosciutto crudo.

In una terrina mettete la mozzarella, il prosciutto, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo, sale e pepe, una grattata di noce moscata e amalgamate il tutto con due uova.

Tirate la pasta e dividetela in due dischi uguali di 1/2 cm di spessore ciascuna.

Accendete il forno a 250 gradi.

Sbattete il rimanente uovo con poca acqua e inumidite con esso un disco di pasta.

Distribuitevi sopra il ripieno.

Ricoprite con l'altro disco di pasta anch'esso inumidito con l'uovo sbattuto con poca acqua.

Sigillate i bordi premendo con le dita.

Spennellate la superficie del calzone con un filo di olio e infornate per venticinque minuti.

Servite caldissimo.