

CALZONE CON RICOTTA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta base per pizza (v. ricetta)
- 200 g di ricotta
- 1 mozzarella
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 100 g di salamino piccante napoletano
- 1 uovo
- basilico fresco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Passate la ricotta al setaccio.

Affettate finemente il salamino piccante e tagliate la mozzarella a dadini.

Tagliuzzate grossolanamente le foglie di basilico.

In una ciotola amalgamate salamino, mozzarella e basilico con un filo di olio.

Unite l'uovo, mescolate, salate e pepate.

Mescolate nuovamente.

Accendete il forno a 250 gradi.

Stendete la pasta fino a ottenere un disco.

Ungete la superficie di una teglia e adagiatevi sopra il disco di pasta.

Ungete la pasta con un cucchiaio di olio e distribuiteci sopra il ripieno su una metà.

Ripiegate il disco di pasta facendo combaciare i bordi e sigillateli accuratamente premendo con le dita.

Spennellate il calzone che avrete formato con un filo di olio e infornate.

Fate cuocere per venticinque minuti, quindi servite subito.