



## Calcioni molisani

[Del 23/03/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

**Ingredienti:** per 6 persone: per la pasta: 200 g di farina bianca, 50 g di strutto (o burro o margarina), 1 uovo intero, succo di limone, sale - per il ripieno: 200 g di ricotta, 50 g di prosciutto crudo tagliato a dadini, 50 g di formaggio scamorza tagliato a dadini, 1 tuorlo d'uovo, 1 manciata di prezzemolo tritato, sale, pepe, abbondante di olio per friggere

Amalgamate tutti gli ingredienti del ripieno in una terrina. Setacciate a fontana la farina sulla spianatoia, fate un incavo nel centro, mettete l'uovo, lo strutto, il sale e il succo di limone: impastate bene e stendete una sfoglia sottile. Distribuite il ripieno a mucchietti distanziati su metà della pasta, ricopriteli con l'altra metà, premete bene tutt'attorno, poi ritagliate tanti dischi con uno stampino o con un bicchiere. Friggete i 'calcioni' in olio caldo e scolateli dorati da ambo le parti: servite.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]