



Calzone alla napoletana

[Del 14/11/2003 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 400 g di pasta da pane, 250 g di ricotta, 100 g di prosciutto cotto, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, 4 cucchiaini di olio d'oliva, farina, sale, pepe

Fate riposare la pasta avvolta in un canovaccio e in un luogo fresco per circa un'ora. Infarinate la spianatoia e disponetevi sopra la pasta. Stendetela e dategli la classica forma rotonda. Bucherellatela con i rebbi di una forchetta e ungetela con un filo di olio. Su una metà della pasta distribuitevi la ricotta e il prosciutto spezzettato, condite con un po' di salsa di pomodoro e un pizzico di sale e pepe. Ripiegate con la parte rimasta senza guarnizione e unite i bordi saldamente facendo pressione con le dita. Spennellate la superficie del calzone con un po' di salsa di pomodoro e un filo di olio e posatelo su una teglia unta anch'essa di olio. Mettete in forno caldissimo e fate cuocere per venti minuti circa finché la superficie sarà dorata.

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