

Será por recetas



Calzone al prosciutto

Pizzas y Panes

 4 Personas

 35 Minutos

 Media

 Enviada el 08/06/2012

Ingredientes

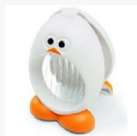
- 350 g de harina
- Sal
- 50 g de queso mozzarella
- 4 cucharadas soperas de queso parmesano rallado
- Pimienta
- 25 g de levadura fresca
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva
- 100 g de jamón crudo
- 1 cucharada de orégano seco
- 200 ml de agua caliente
- 100 g de queso de ricotta
- 1 huevo
- Sal

Elaboración

Primero echar la harina sobre una encimera y hacer un hueco en la mitad. Disolver la levadura y 1 pizca de sal en agua caliente, verter junto al aceite de oliva en el hueco y trabajar hasta que resulte una masa. Echar en un cuenco y colocar bien tapado en un lugar caliente hasta que se haya duplicado su volumen.

A continuación echar el queso ricotta, añadir el huevo y remover todo bien. Incorporar revolviendo el queso parmesano y el orégano y salpimentar. Dividir la masa en cuatro partes y extender cada una con un rodillo sobre una superficie enharinada hasta formar una capa de 0,5 cm de grosor aproximadamente.

Cubrir la mitad de cada capa con la mezcla de jamón y queso. Doblar sobre si misma recubriendo la mezcla y apretar los bordes para que se peguen. Colocar los calzones sobre una placa de horno untada de aceite y cocer en el horno precalentado a 220 °C unos 30 minutos.



Autor receta de Calzone al prosciutto

Komatsu

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 30/05/2012