

## CALZONI CON RICOTTA

### Ingredienti

- sale
- 2 uova
- prezzemolo (50gr)
- prosciutto crudo (50gr)
- ricotta di mucca (300gr)
- pepe
- olio di semi
- pasta per pizza surgelata
- salame napoletano (50gr)

### Come si prepara

Tagliare a dadini il prosciutto e il salame.

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti della farcia e amalgamare con grande cura.

Stendere con il mattarello una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro.

Deporre su una metà della sfoglia tanti mucchietti di ripieno distanziati circa 9 centimetri fra loro.

Coprire con l'altra metà della sfoglia e sigillare bene la pasta con le dita.

Tagliare con un tagliapasta del diametro di 8 cm.

Porre sul fuoco la padella per i fritti riempiendola con abbondante olio.

Quando l'olio sarà bollente, immergervi pochi alla volta i calzoni e farli dorare da tutte le parti.

Scolare su carta assorbente e servire caldi.

**Difficoltà: 2**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	242 kcal
-------------------	----------

1013 kJ

## Tags

antipasto, occasioni speciali, bambini, caldi, feste, mediterranea