

Calzone

por Pitu



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 2

Precio: Baja

Tipo de plato: Principal

Ingrediente principal: Lácteos

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: Italy

Ingredientes

100 gramos de queso
100 gramos de jamón serrano a daditos
100 gramos de mozzarella rallada
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal
Pimienta
Masa para pizza

Preparación

Preparar una masa de pizza.

Picar ligeramente el jamón serrano. Añadir el queso, la mozzarella, la sal y la pimienta, y mezclar a velocidad 3 hasta que se forme una pasta.

Formar con la masa de la pizza un disco de unos 25 centímetros de diámetro y medio centímetro de grueso. Untar con una cucharada de aceite.

Después, poner la pasta cubriendo la mitad del disco y cerrar con la otra mitad formando una media luna. Apretar los bordes y untar con aceite por encima.

Hornear durante unos 20 minutos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/217466/calzone/>