



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Calzone alla napoletana*



**4** Persone

**piatti di mezzo** Categoria

**media** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- 400 g di pasta per il pane
- 100 g di prosciutto cotto
- 100 g di mozzarella
- 200 g di ricotta
- parmigiano grattugiato
- 2 uova
- olio di semi
- sale

## **Preparazione Calzone alla napoletana**

### **Passo 1.**

Preparate 4 dischi di pasta alti mezzo centimetro.

### **Passo 2.**

Tagliate a cubelli mozzarella e prosciutto.

### **Passo 3.**

Mescolate ricotta insieme alla mozzarella, al prosciutto, alle uova ed al parmigiano, aggiustate di sale.

### **Passo 4.**

Mettete il composto sopra i dischi di pasta che richiederete a mezzaluna.

### **Passo 5.**

Coucete in forno (che dovrà essere già caldo) per 1/2 ora a 220°.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)