



# I calzoni

I calzoni possono essere farciti in tantissimi modi, come la vostra fantasia vi consiglia, ad esempio con pomodoro e mozzarella, con funghi e ricotta, con salame. Potrete scegliere la cottura in forno (co-

me nella ricetta) o la frittura, quest'ultima sicuramente più gustosa ma anche più pesante.

### Ingredienti (8 calzoni)

**Per l'impasto:** 1 chilo di farina 00, 40 grammi di lievito

di birra, 100 grammi di strutto, 2 cucchiaini di zucchero, 4 bicchieri di acqua tiepida, sale, 1 uovo.

**Per il ripieno:** 500 grammi di mozzarella, 400 grammi di prosciutto.

### Preparazione

Disporre la farina a fontana e porre nel centro lo strutto, il sale, lo zucchero e il lievito sciolto in poca acqua tiepida e impastare con forza, aggiungendo, di volta in volta, l'acqua. L'impasto deve essere piuttosto morbido. Quando, tagliandolo a metà con un coltello, vedrete che si saranno formate delle bolle, potrete suddividerlo in otto panetti di uguale misura. Mettere i panini sopra un ripiano, co-

prirli con un canovaccio e lasciarli lievitare per un paio di ore in un luogo fresco e asciutto. Passato questo tempo stendere la pasta di ogni panetto e nel centro porre il ripieno che avrete ottenuto frullando o tagliando a dadini (secondo il vostro gusto) la mozzarella e il prosciutto cotto con l'aggiunta di sale e di pepe.

Richiudere la pasta dando la forma a mezza luna tipica dei calzoni, bagnare i bordi con dell'acqua per farli aderire bene.

Porre i calzoni in una pirofila da forno oleata e con un pennello passare l'uovo sulla superficie.

Cuocere nel forno preriscaldato alla temperatura di 250°C per 10-15 minuti. ■