

Calzone cotto e fontina

Il **calzone cotto e fontina** è una torta salata preparata con la pasta sfoglia. Potete prepararla secondo la nostra ricetta di base, oppure comprarla pronta in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.

Il **calzone cotto e fontina** è molto semplice e veloce da preparare, ma dal sapore particolarmente ricco. E' ottimo accompagnato da insalatina, in particolare di rucola. Si può preparare in anticipo ed è ottimo sia caldo, sia tiepido, che freddo.

INFORMAZIONI

- 4 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 100 g di prosciutto cotto
- 50 g di Fontina valdostana
- Pepe nero macinato al momento
- 1 uovo di gallina

PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia in una forma sottile rotonda di circa 26 cm di diametro. Per una preparazione più semplice e veloce usare la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo.
- Punzecchiare il fondo con i denti di una forchetta.
- Farcirne una metà mettendo il prosciutto cotto e la fontina affettata finemente. Unire una macinata di pepe.
- Piegare la pasta a metà e sigillare accuratamente il bordo, quindi ripiegarlo per chiudere bene.
- In una ciotolina sbattere molto bene l'uovo fino a fargli perdere viscosità.
- Spennellare la superficie del calzone con l'uovo sbattuto.
- Foderare una teglia con un foglio di carta da forno, quindi disporvi il calzone.
- Infornare nel forno preriscaldato a 180° C per 25-30 minuti. Se necessario prolungare di qualche minuto la cottura fino ad ottenere una pasta uniformemente dorata e gonfia.
- Servire tiepido.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Rucola in insalata

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Potete arricchire il ripieno secondo il vostro gusto personale aggiungendo funghi trifolati, caciofini, oppure qualche pomodorino.

