

Calzone Margherita

Il **calzone margherita** è una pizza che viene condita e poi ripiegata a metà e sigillata. Gli ingredienti all'interno cuociono nel loro vapore e rimangono molto saporiti. Il ripieno qui proposto è quello più semplice, a base di pomodoro e mozzarella, ma il calzone si presta a qualsiasi tipo di condimento.

Il tempo di preparazione indicato per la preparazione del **calzone margherita** non tiene conto di quello necessario per la preparazione della pasta della pizza (3 ore e mezza). Il tempo totale è di 4 ore e mezza.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **850Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 500 g di Pasta per la pizza (pasta base)
- 80 g di mozzarella fiordilatte
- 100 g di passata di pomodoro
- Origano
- Olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Preparare la pasta della pizza secondo la ricetta di base.
- Terminata la lievitazione, preriscaldare il forno a 250° C accendendo le resistenze sia sopra, sia sotto.
- Ridurre la mozzarella a pezzettini sbriciolandola grossolanamente con le mani.
- Dividere la pasta in due parti, da lavorare singolarmente.
- Stendere ogni pezzo di pasta in forma circolare nello spessore di 3-4 mm con un matterello su un tagliere ben infarinato.
- Cospargere metà di ogni pezzo di pasta con il pomodoro lasciando 1 centimetro di bordo, unire la mozzarella, una manciata di origano ed un filo d'olio.
- Spennellare i bordi della pasta con un po' d'acqua, ripiegare a calzone e sigillare molto bene i bordi, ripiegandoli su se stessi. Unire sulla superficie del calzone un cucchiaio di pomodoro da spargere appena, quindi spennellare con poco olio la restante superficie ed, infine, unire una manciata di origano.
- Con un'ampia paletta mettere i calzoni in una teglia unta d'olio.
- Infornare nel forno ben caldo per 10 minuti se si possiede un forno ventilato, per 15 minuti nel forno tradizionale.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se non si possiede una paletta abbastanza ampia da sollevare i calzoni senza romperli, è possibile condarli direttamente dentro la teglia, ponendo la parte che servirà per coprire a cavallo del bordo.



VARIANTE VEGAN

Omettere la mozzarella, aggiungendo un filo d'olio in più sulla passata prima di chiudere il calzone.