

Calzone con prosciutto cotto e sottiletta

Il **calzone con prosciutto cotto e sottiletta** è una sottile frittata al formaggio farcita con prosciutto cotto e sottiletta. Molto semplice e veloce da preparare, ha sapori semplici, adatti anche ai bambini.

Il **calzone con prosciutto cotto e sottiletta** va gustato al momento, caldo, quando la sottiletta fila ed è morbida al punto giusto.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **386Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 4 uova di gallina
- Sale
- Pepe nero macinato al momento
- 40 g di Parmigiano Reggiano
- Olio extravergine di oliva
- 3 sottilette
- 80 g di prosciutto cotto

PREPARAZIONE

- In una terrina rompere le uova e sbatterle a lungo con una forchetta o una frusta manuale, fino a quando non perdono viscosità e diventano spumose.
- Aggiungere un pizzico di sale, una macinata di pepe, il Parmigiano grattugiato e mescolare per amalgamare bene gli ingredienti.
- Far scaldare su fiamma media una capace padella antiaderente, ungerla appena ed asciugarla con un foglio di carta da cucina.
- Quando la padella è ben calda versare l'uovo, abbassare la fiamma, coprire e far cuocere per 4-5 minuti circa. Sollevare con una spatola di legno un angolo della frittata per controllare quando è ben cotta, quindi ribaltarla.
- Condire il centro della frittata con le sottilette e le fette di prosciutto cotto. Appena anche l'altro lato della frittata sarà cotto, ripiegare il lembo destro e quello sinistro verso il centro.
- Trasferire il calzone su un piatto da portata, coprire per un paio di minuti per dare modo alla sottiletta di sciogliersi uniformemente, quindi servire.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Piselli in padella

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Per 4 uova la padella ideale ha almeno 28 centimetri di diametro. In questo modo il calzone viene bello sottile.

