



¿Que saber?

- Dificultad: Media.
- Cantidad: 2 personas.
- Tiempo: 12 minutos (más tiempo de preparación de la masa).

Ingredientes

- 20 grs de ricota.
- 50 grs de queso de cabra.
- 70 grs de prosciutto.
- 1 ½ de salsa de tomate.

Calzone prosciutto y queso de cabra

Paso 1:

Para hacer el calzone, estire la masa en una superficie plana previamente enharinada, hágala un poco más pequeña de lo que lo haría para una pizza, ya que no la queremos demasiado delgada.

Paso 2:

Coloque la ricota, el queso de cabra y el prosciutto distribuido de manera uniforme por el centro. Asegúrese de dejar un borde de unos 4 cm desde el borde hacia el interior de la masa.

Paso 3:

Dobla la masa hacia ti y usa el extremo de una rueda de pizza para pegar la masa por todo el contorno. ¡Debería verse como un calzone clásico!

Paso 4:

Corte el exceso de masa del borde que juntó para que quede bien sellado y perfora la parte superior 2 o 3 veces con una brocheta para permitir que escape el vapor.

Paso 5:

Agregue la salsa de tomate en la parte superior del calzone y con la ayuda de sus paletas de acero inoxidable llévelo hacia el horno previamente precalentado en la posición 5.

Paso 6:

En cuanto salga el calzone del horno, si gusta puede espolvorear orégano o algún otro condimento de su gusto.