



# Calzone al gorgonzola e prosciutto senza glutine



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
660K

NOTE  
30 MINUTI DI RIPOSO + 3 ORE DI  
LIEVITAZIONE

## INGREDIENTI

### PER L'IMPASTO

250 g di Preparato per pane, pizza e pasta senza glutine

1/2 bustina di Lievito di birra secco

Zucchero semolato

250 ml di Acqua

1 cucchiaino di olio extravergine di oliva (per l'impasto)

Sale

### PER LA FARCITURA

120 g di Gorgonzola

160 g di Prosciutto cotto (consentito)

200 g di Mozzarella

80 g di Funghi sott'olio

80 g di Carciofini sott'olio

200 g di Passata di pomodoro

Origano secco

---

Timo fresco

---

Amido di mais (maizena)

---

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

---

Sale

---

Pepe

---

## Preparazione

- Preparate l'impasto senza glutine. Mettete in una ciotola la farina con un pizzico di sale; aggiungete il lievito e un pizzico di zucchero, sciolti in una parte di acqua tiepida, l'olio extravergine e mescolate con un cucchiaino. Aggiungete via via l'acqua che resta, ma non lavorate troppo l'impasto, che rimarrà piuttosto appiccicoso. Dopo averlo fatto riposare per mezzora, coperto con pellicola perché non si secchi, disponetelo su una superficie cosparsa di amido di mais.

- Iniziate una serie di piegature per renderlo più sodo e liscio (si effettua il folding, cioè il ripiegamento). Stendete l'impasto a rettangolo (aiutatevi con il dorso del cucchiaino unto), piegate i lembi laterali su quello centrale; poi giratelo a 90° e piegatelo di nuovo, poi ancora altre tre volte. A questo punto l'impasto risulterà abbastanza elastico; ponetelo in una ciotola appena unta, copritelo con pellicola e fatelo lievitare per circa 3 ore in un posto tiepido.

- Versate i funghi e carciofini in un colino, posto sopra un contenitore, in modo che l'olio coli; tagliateli poi a pezzi e metteteli da parte.

- Tagliate la mozzarella a fettine sottili e il gorgonzola a tocchetti piccoli; spezzettate le fette di prosciutto.

- Dividete la pasta in tanti pezzi quanti sono i commensali. Stendete ogni pezzo di pasta sulla carta da forno con attenzione, per non romperla, fino a formare dei dischi; versate sulla superficie la passata di pomodoro, usando un cucchiaino per stenderla bene, e lasciate libero il bordo.

- Al centro di ogni disco distribuite la mozzarella, il gorgonzola, i funghi, i carciofini e il prosciutto, poi salate e spolverizzate con pepe e timo.

- Chiudete ogni disco aiutandovi con la carta da forno per non rompere la pasta, schiacciate i bordi e sigillateli, stringendoli bene con le dita in modo che il ripieno non fuoriesca.

- Spennellate i calzoni con un filo di olio, appoggiateli su una placca ricoperta di carta da forno e cuoceteli in forno già caldo a 220°C (funzione statica) per 20 minuti circa. Quando la superficie inizierà a scurirsi leggermente, i calzoni saranno cotti. Sfornateli e serviteli.

Carla Marchetti

## I consigli di Carla

---

- L'impasto senza glutine va trattato delicatamente e non deve essere lavorato troppo, perché si può rompere e creare buchi. Appoggiate una pallina di impasto su carta da forno infarinata e premete leggermente con la punta delle dita per creare la forma voluta, girandola via via insieme alla carta. Lavorate sempre dal centro verso l'esterno, così il bordo verrà leggermente più alto. Proseguite come nella ricetta e farcite il disco, facendo attenzione mentre chiudete il calzone, a non creare buchi. Trasferitelo sulla placca da forno insieme alla carta.

- Per rendere più morbido l'impasto e aiutare la lievitazione potete utilizzare la patata lessa. Per 250 g di farina senza glutine usate ½ patata media lessata, sbucciata e schiacciata benissimo con una forchetta. Subito dopo aver iniziato a mescolare farina, acqua e lievito, unite la purea di patata, poi proseguite con la preparazione dell'impasto, come indicato nella ricetta. Potete tenerlo in frigo per 1 giorno oppure surgelarlo, da usare entro 3 mesi.