



Calzone alla scamorza, pancetta e funghi

31 Dicembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
570K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 385 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

PER LA FARCITURA

100 g di Scamorza

80 g di Pancetta a cubetti

200 g di Funghi champignon surgelati

60 g di Mozzarella

200 g di Passata di pomodoro

1 spicchio di Aglio

Basilico fresco

Origano secco

Peperoncino in polvere

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Preparazione

- In una padella abbastanza grande versate l'olio e fatelo scaldare, unite l'aglio, i funghi surgelati e cuoceteli a fiamma vivace per 10 minuti, poi salate e aggiungete un pizzico di peperoncino. Alla fine dovranno risultare cotti ma abbastanza asciutti; spegnete ed eliminate l'aglio.
- Nel frattempo in una padella antiaderente senza condimento, fate rosolare leggermente la pancetta, per circa 1 minuto a fuoco medio, mescolando sempre.
- Tagliate la scamorza e la mozzarella a dadini e metteteli in una ciotola.
- Stendete i dischi di pasta, tanti quanti sono i commensali; aiutandovi con un cucchiaio distribuite la passata di pomodoro sulla metà di ciascun disco, lasciando libero il bordo. Distribuitevi i funghi, la scamorza, la mozzarella e la pancetta; spolverizzate con origano e con del basilico spezzettato.
- Richiudete ogni disco a metà, schiacciate i bordi e sigillateli, stringendoli bene con le dita in modo che il ripieno non fuoriesca.
- Appoggiate i calzoni sulla placca ricoperta di carta da forno, metteteli in forno già caldo a 220°C (funzione statica) e cuoceteli per 20 minuti circa. Quando la superficie inizierà a scurirsi leggermente, i calzoni saranno cotti. Sfornateli e serviteli subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Una bustina di lievito secco da 7 grammi corrisponde circa a un panetto di lievito fresco da 25 grammi. Quando fate la conversione da lievito fresco a lievito secco, dividete la dose prevista del fresco per 3,29 e otterrete i grammi di quello secco. Se invece la ricetta prevede il lievito secco e avete quello fresco, moltiplicate la dose prevista del secco per 3,29 e otterrete i grammi di quello fresco.