



## Calzone al forno

**Portata:** Pizze e torte salate

**Tempo di preparazione:** Oltre 60 Minuti

**Difficolta':** Media

**Ingredienti per 6 persone:**

- 500 mix per pane Nutrifree
- 400 acqua
- 20 lievito di birra fresco
- 30 strutto
- 12 prosciutto cotto\*
- 100 mozzarella per pizza
- q.b. farina di riso finissima\*
- q.b. farina di mais finissima\*
- 125 basilico
- 20 pinoli sgusciati
- 20 Parmigiano Reggiano Dop da grattugiare
- 15 Pecorino Romano Dop da grattugiare
- 1 aglio
- q.b. olio extravergine di oliva
- 1 ghiaccio

### Preparazione:

Preparate il pesto: lavate il basilico, asciugatelo delicatamente e mettetelo in un robot da cucina con i pinoli, lo spicchio di aglio sbucciato e 100 ml di olio. Frullate fino a ottenere una crema, quindi unite il Parmigiano e il Pecorino grattugiati, e il cubetto di ghiaccio. Frullate ancora per qualche secondo. Trasferite il pesto in una ciotolina e copritelo a filo con l'olio.

Tagliate la mozzarella a cubetti e disponete tutti gli ingredienti sul piano di lavoro. Formate, in una terrina, una fontana con il mix di farine e mescolate brevemente. Sciogliete il lievito in un'altra terrina con l'acqua tiepida e aggiungetelo alle farine. Amalgamate il tutto, molto lentamente, strizzando l'impasto con una mano, poi unite lo strutto e il pesto. Lavorate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate lievitare l'impasto per 1 ora e 30 minuti, finché non avrà raddoppiato il proprio volume.

Riprendete l'impasto e lavoratelo, aiutandovi con la farina di riso e quella di mais in parti uguali. Formate una grossa pagnotta, incidetene di lato la superficie con un coltello, e fate lievitare per altri 30 minuti. Dividete l'impasto in 6 panetti e lasciateli lievitare per 40 minuti, lontani da correnti d'aria.

Appiattite i panetti con le mani per ottenere 6 dischi. Distribuite al centro di ogni disco il prosciutto cotto e la mozzarella, e chiudete i calzoni con la parte di pasta non farcita. Sigillate bene i bordi, pressandoli con le dita per non far fuoriuscire il ripieno, quindi trasferite i calzoni su una teglia da forno, unta con un filo di olio. Fate cuocere in forno caldo a 210 °C per 15-20 minuti, finché i calzoni non saranno ben dorati.

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**