



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000233

Registrata in data 08 Feb 2016 alle ore 09:15

da CARBONARO LUCA

Calzone Cubano

Rivisitazione del famoso panino Caraibico.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone

Preparazione della carne marinata:

Carne di suino lonza, 1 pezzo di 500 g

Limoni 1

Arance 1

Aglione rosso 2 spicchi

Coriandolo fresco 15 g (non è obbligatorio)

Cumino 1 g

Olio di oliva extravergine 100 g

Sale grosso 10 g

Pepe in grani 2 g

Impasto per Pizza circa 1kg (4 palline da 250 g circa)

Senape gialla 50 g

Cetrioli sottaceto grandi n.6/8

Prosciutto cotto a fette 250 g

Edamer a fette o provola affumicata 250g

Preparazione

Marinatura per la carne: spremere un limone e un' arancia mettere il succo di entrambi in un contenitore. Tritate finemente il coriandolo, schiacciare l' aglio. Mettere tutto nel contenitore e aggiungere l' olio e il pepe, il cumino e il sale grosso.

Mischiate tutto, adagiate dentro la carne, chiudere tutto e mettere a macerare per 12 /15 ore, dopo cuocere in forno con tutto il liquido a 160 gradi per 40 minuti.

Preparazione calzone: stendere la pallina di pasta fino a formare un disco da 33 cm; spalmare di senape il disco e cospargere su metà disco la carne marinata. Aggiungere sopra il prosciutto cotto e alcune fette di provola e infine i cetrioli tagliati finemente.

Piegare il disco a metà e chiudere bene i bordi così facendo si formerà il calzone.

Mettere in forno e cuocere fino a che la pasta sopra e sotto acquisti un color nocciola .