



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002115 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Set 2018 alle ore 10:39**

**da MASSIMO PERNA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Autunno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Calzone in crosta di formaggio.

Un calzone croccante all'esterno e morbido nel cuore.

Tempo di preparazione: 24 ore

### Ingredienti per 1 persone

Impasto:

1 g di lievito di birra

1 lt di acqua

45 g di sale

1500 g di farina Caputo 00

Un panetto per pizza da 300 g

150 g di scarola

n.5 alici di Cetara sott'olio

50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

100 g di provola affumicata

olio evo

aglio

sale e pepe q.b.

### Prodotti utilizzati

Farina mulino Caputo, olio frantoio Moscato, provola caseificio Aurora, Parmigiano Reggiano.

### Strumenti di cottura

Forno a legna

### Preparazione

Pulire e lavare accuratamente le scarole, preparare in un tegame un fondo di aglio e olio e far soffriggere le scarole aggiungendo il sale e un pizzico di pepe. Stendere il disco di pasta, su un lato, farcire con le scarole, aggiungere le alici, la provola e richiudere il disco su se stesso formando una mezza luna. Infine aggiungere sulla parte esterna il Parmigiano Reggiano grattugiato. Cuocere con una fiamma non troppo alta a bocca di forno.

### Vino consigliato

Birra con acqua Napoletana Zavo