



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000817**

**Registrata in data 25 Ott 2016 alle ore 10:27**

**da GAETANO GIGLIO**

## **CroccoGiglio**

E se il crochè e la pizza si scontrassero diventando un tutt' uno??? Ecco una bella ricetta sfiziosa!

Tempo di preparazione: 1 minuti

### **Ingredienti per 1 persone**

1 Panetto pizza speciale (preparato con ingredienti segreti)180 g (si può utilizzare quello della pizza classica)  
panna 15 ml  
30 g prosciutto cotto  
30 g fior di latte  
30 g di patata bollita schiacciata  
parmigiano q.b.  
pepe q.b.  
1 uovo sbattuto  
una bacinella di pangrattato

### **Preparazione**

Stendere il panetto in lungo quindi creare una forma rettangolare, condire con panna, mozzarella prosciutto cotto e patata bollita schiacciata, schiacciata precedentemente condita con sale pepe e parmigiano, aggiungere ancora un pizzico di pepe e parmigiano. Chiudere a calzone rispettando la forma rettangolare, immergerlo nell' uovo sbattuto ed impanare. Friggerlo a 180/200°.