



Calzone napoletano con prosciutto



Ingredienti

- 1 cucchiaio di Basilico
- 2 Pomodori
- 150 g di Mozzarella
- 100 g di Prosciutto cotto
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare
- Pepe q.b.

Preparazione

1. Srotolate la base per pizza su di una placca da forno, adagiandola sulla sua speciale carta antiaderente. Disponete i pomodori tagliati a fette sottili su metà della pasta, coprite con la mozzarella a cubetti, il prosciutto a striscioline, il basilico, sale e pepe. Ripiegate la pasta rimasta libera sulla farcitura e sigillate i bordi arrotolandoli leggermente con le dita. Spennellate la superficie con olio, salatela e cuocete in forno già caldo alla massima temperatura per circa 15-20 minuti. Servite subito.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 25

⊕ 4 4 persone