CALZONE ALLA NAPOLETANA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di pasta da pane
- 250 g di ricotta
- 100 g di prosciutto cotto
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe

Fate riposare la pasta avvolta in un canovaccio e in un luogo fresco per circa un'ora.

Infarinate la spianatoia e disponetevi sopra la pasta.

Stendetela e dategli la classica forma rotonda.

Bucherellatela con i rebbi di una forchetta e ungetela con un filo di olio.

Su una metà della pasta distribuitevi la ricotta e il prosciutto spezzettato, condite con un po' di salsa di pomodoro e un pizzico di sale e pepe.

Ripiegate con la parte rimasta senza guarnizione e unite i bordi saldamente facendo pressione con le dita.

Spennellate la superficie del calzone con un po' di salsa di pomodoro e un filo di olio e posatelo su una teglia unta anch'essa di olio.

Mettete in forno caldissimo e fate cuocere per venti minuti circa finché la superficie sarà dorata.