Calzoncini napoletani

Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Dividi la pasta in 8 porzioni, forma delle pagnottelle e coprile con un panno .Falle lievitare in ambiente tiepido per circa 1 ora, finché saranno raddoppiate di volume; riprendile una ad una, appiattiscile con il mattarello fino ad ottenere dei dischi di 3-4 mm.

Taglia il salame e la mozzarella a dadini; metti la ricotta in una ciotola, salala e pepala, lavorala qualche istante e aggiungi 2 uova leggermente sbattute, il salame, la mozzarella, il grana e il prezzemolo, amalgama bene. Distribuisci un cucchiaio di ripieno al centro di ogni disco, spennella i bordi con il restante uovo sbattuto, ripiega il disco a mezzaluna e premi con una forchetta per sigillare bene. Scalda l'olio in una padella, friggi i calzoncini e girali quando avranno fatto delle bollicione sulla superficie. Servili caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per i calzoncini:**
- 500 g di pasta da pane

- 100 g di salame
- 250 g di mozzarella
- 200 g di ricotta
- 3 uova
- 1 cucchiaio di grana grattato
- prezzemolo
- olio per friggere
- sale e pepe