

Calzone di carnevale

Ingredienti

Per 4 persone

per la pasta

- 1kg di farina
- 5 uova
- 200g di burro
- 200g di zucchero
- una bustina di lievito in polvere

per la farcia

- 1kg misto di polpa di maiale e di vitello tritati
- 5 uova
- 100g di formaggio grana grattugiato
- 800g di ricotta
- 2 scamorze fresche



Preparazione: disporre la farina a fontana sulla spianatoia, ponendo al centro zucchero e lievito, mescolare bene, aggiungere le uova sbattute e il burro; impastare amalgamando bene. La pasta deve risultare morbida, eventualmente aggiungere un altro uovo. Spianare la pasta piuttosto spessa e foderare una teglia da forno rotonda, dopo averla unta e spolverizzata di farina.

Rosolare la carne in un poco d'olio, quindi aggiungere le uova sbattute e il formaggio grattugiato; impastare bene e ottenere un composto omogeneo ma non troppo asciutto. Spolverizzare di zucchero la pasta nella teglia, disporvi la carne livellandola per bene e ricoprire con la ricotta e le scamorze tagliate a fette sottilissime. Ricoprire il tutto con la pasta rimasta e serrare bene i bordi.

Forare con la forchetta la copertura e spennellare con un tuorlo, spolverizzando con zucchero. riscaldare il forno (180°) e infornare dopo una diecina di minuti.

Cuocere fino a che la parte superiore sarà ben dorata.