

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Calzoni ripieni con la carne

Strawberry · Tuesday, July 12th, 2011

### Ingredienti:(4 persone)

- 600gr pasta sfoglia
- 300gr carne trita di vitello
- un panino ammollato nel latte
- 200gr mozzarella
- parmigiano grana grattugiato
- 100 gr pancetta
- 200 gr polpa di pomodoro
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Impastate la carne trita , con il parmigiano, le uova,il sale, il pepe e il prezzemolo tritato, formate delle piccole polpettine e friggetele in una padella con l'olio. In un'altra padella, rosolate la pancetta tagliata a dadini, aggiungete la polpa di pomodoro, le polpettine, salate, pepate e cuocete per qualche minuto, lasciate raffreddare e aggiungete la mozzarella tagliata a dadini. Stendete la pasta sfoglia e ricavate dei dischi di circa 15 centimetri con uno spessore di tre millimetri, disponete al centro il composto di carne e mozzarella e chiudete i cerchi a forma di calzone facendo aderire bene i bordi. SE cuocete i calzoni al forno, spennelateli con l'uovo e mettete in forno per 15 minuti a 200°, se invece preferite gustarli fritti ,immergeteli in una padella con l'olio, girateli spesso e quando sono dorati metteteli a sgocciolare su carta assorbente.

This entry was posted on Tuesday, July 12th, 2011 at 5:44 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

