

Calzone di riso con prosciutto e formaggio

Ingredienti

per un calzone

per la base;

200 grammi di riso per risotto (consiglio l'Arborio che è ricco di amido)

1 uovo

50 grammi di farina 00

50 grammi di parmigiano

30 grammi di burro

sale

per il ripieno;

100 grammi di prosciutto cotto

formaggio a piacere quanto basta (io ho usato la fontina, ma potete usare quello che preferite)
olio extra vergine di oliva per la superficie



Procedimento

Lessare il riso in abbondante acqua salata, quanto avrò raggiunto la giusta cottura, scolarlo , metterlo in una terrina e condirlo con il burro e il parmigiano, mescolare e farlo raffreddare (meglio se in frigorifero).

Quando il riso sarà completamente freddo unire; l'uovo e la farina e mescolare fino ad avere un composto compatto.

Prendere una teglia rettangolare, rivestirla con un foglio di carta forno e versare sopra il composto di riso, allargarlo con le mani leggermente bagnate con l'acqua formando un cerchio.

Mettere solo da un lato le fette di prosciutto e formaggio e con la carta forno alzare la parte opposta lasciata vuota e richiudere formando il calzone.

Mettere poco olio sul calzone e farlo cuocere in forno caldo, statico a 180° per circa 20 minuti, regolarsi sempre con i propri forni per tempi e temperature.

Il **CALZONE DI RISO con prosciutto e formaggio** è pronto, caldo ovviamente è il top, ma anche tiepido è super gustoso.