

# 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.