

Calzone di pasta sfoglia ripieno di salame e formaggio

Senza glutine



Ingredienti

1 Pasta sfogli senza glutine #

Sugo o passata di pomodoro

Sale q.b.

Origano q.b.

Salame a fette 100 gr

Formaggio emmental 70 gr

Procedimento

Stendere la pasta sfoglia e spennellare con abbondante sugo di pomodoro (o passata) Condire con sale e origano. Stendere su metà superficie il salame a fette (o altro salume a piacere). Quindi coprite con formaggio a fette (io ho usato l'emmental ma potete usare altro a vostro piacimento). Richiudete la pasta sfoglia avendo cura di sollevare il bordo per sigillarla. Bucherellate la parte superiore con una forchetta e spennellate con olio e origano. Mettete in friggitrice ad aria a 200 gr per 15 minuti girandola negli ultimi 3 minuti (o in forno tradizionale a 200 gradi per 25/30 minuti.)

Ricetta originale di “Mary zero glutine” rivisitata per le mie esigenze