

# zeste

## Calzone aux dés de Salciccia forte

par *FANTINO & MONDELLO*

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **25 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **15 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

1 boule de pâte à pizza (pour 4 calzone)

200 ml (3/4 tasse) de sauce à pizza

60 g (2,10 oz) de dés de saucisses Salciccia forte Fantino & Mondello

200 g (0,5 lb) de fromage mozzarella râpé

Un peu d'eau

### Préparation

1. Préchauffer le four à 450°F (230°C). Tapisser une plaque à cuisson de papi parchemin. Réserver.
2. Séparer la boule de pâte à pizza en 4 portions égales.
3. Rouler chacune des portions de pâte pour former une pâte à pizza ronde.
4. Sur chacune des pâtes à pizza, étendre 50 ml de sauce à pizza, 50 g de fromage râpé et quelques dés de saucisse. Mettre davantage de garniture côté du cercle pour faciliter la fermeture du calzone.
5. Plier la pâte sur elle-même pour former une demi-lune, puis sceller l'ouvert avec un peu d'eau en appuyant avec une fourchette.
6. Mettre les calzones sur le papier parchemin et faire 2 à 3 insertions sur le dessus afin de laisser la vapeur sortir lors de la cuisson.
7. Cuire au four de 15 à 18 minutes.
8. Sortir du four et laisser reposer de 2 à 3 minutes avant de servir avec une salade verte.

PUBLICITÉ