



Calzoni fritti (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Dose per 30/35 pezzi:
1 kg. di farina 00
500 cc. di acqua
15 g. di sale
50 g. di strutto
50 g. di zucchero
40 g. di lievito

Impastare, dividere in palline e lasciare lievitare 1 ora.
Stendere e riempire con pelato e prosciutto oppure con besciamella, prosciutto e mozzarella. Richiudere bene i lembi inumiditi con acqua. Friggere in olio abbondante.

Per la variante al forno, raddoppiare le dosi di strutto e zucchero.

Calzoni al forno



Calzoni fritti



pizza - pasta - prosciutto - formaggio - Sicilia

eCucinando.it



eCucinando.it