

Calzone Frito con Chicharrones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de girasol: c/n A gusto

Agua templada: 500 Gramos

Diente de ajo: 1 unidad

Harina de fuerza: 900 Gramos

Provolone picante: 150 Gramos

Ricotta fresca: 200 Gramos

Tomate triturado: 1 Lata

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Chicharrones: 200 Gramos

Grana Padano (cuña): 1 Unidad

Levadura fresca: 10 Gramos

Orégano fresco: c/n A gusto

Sal: 25 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bowl, diluimos la sal en el agua, después la *levadura* y por último la *harina*
- Mezclamos con un tenedor hasta que empiece a formarse una masa
- Seguimos amasando fuera del bowl unos 10 minutos y dejamos la masa tapada otros 15.
- Una vez transcurrido este tiempo, volvemos a amasar durante unos minutos más y volvemos a dejarla bien tapada con film hasta que doble su tamaño
- Mientras tanto preparamos la salsa marinera calentando el aceite y añadiendo el *tomate* y el *ajo* rallado
- Añadimos también el *orégano*
- Por otro lado, sofreímos los chicharrones y reservamos.
- Dejamos caer suavemente la masa en la mesa intentando que no pierda el aire
- Después la cortamos en tres partes y empezamos a abrir una de ellas pero sin estirla mucho y haciendo un disco de unos 15-20 cm.
- En la base ponemos un poco de salsa de *tomate*, la ricotta mezclada con el provolone troceado y los chicharrones cortados en tiras y sofritos.
- Cerramos el calzone dándole su clásica forma a media luna y aplastando bien el borde con el puño
- Calentamos el aceite hasta que llegue a unos 180° y antes de freír el calzone, lo estiramos hasta casi doblar su tamaño
- Lo freímos sin dejar de mojarlo con el aceite y/o darle vueltas
- Cuando esté inflado y dorado, lo escurrimos, lo ponemos en un plato y lo cubrimos con la salsa marinera muy caliente, más chicharrones crujientes y un puñado de Grana Padano

rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pizza-frita-con-chicharrones>