



Pizzas Calzone



55 min **20 min** **20 min** **15 min** **458**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Éplucher et émincer l'oignon.
- 2 Le mettre dans une casserole avec l'huile et le faire revenir 1 minute.
- 3 Ajouter les tomates concassées, saler, couvrir et faire cuire à feu moyen 10 minutes.
- 4 Retirer ensuite la casserole du feu et réserver la sauce.

Étape 2

Préparation du calzone

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Couper la mozzarella en petits dés, les mettre dans une assiette creuse et les faire reposer 15 minutes afin que les dés s'assèchent légèrement.
- 3 Étaler la pâte à pizza sur une plaque de cuisson anti-adhérente.
- 4 Repartir la sauce sur la moitié de la pâte en laissant 1 cm de bord autour de la pâte.
- 5 Égoutter les dés de mozzarella et les disposer sur la sauce.

Disposer les tranches de jambon sur les dés de

Ingrédients
pour 4 personnes

Calzone

1 **Pâte(s) à pizza**
150 g **Mozzarella**
2 tranche(s) **Jambon cuit**
1 **Huile d'olive**

Sauce

200 g **Tomate(s) concassée(s)**
1 **Oignon(s)**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**

- 6** mozzarella.
- 7** Plier la partie de pâte sans garniture sur celle avec, pour former une demi-lune.
- 8** Appuyer avec les doigts pour coller les bords.
- 9** Replier les bords sur eux même pour ne pas risquer qu'ils se décollent lors de la cuisson.
- 10** Badigeonner la surface du calzone avec de l'huile d'olive.
- 11** Enfourner le calzone et le faire cuire 20 minutes.
- 12** Le servir chaud.