

Calzone de ricotta y perejil

Tipo de plato: Pastas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

Relleno

500 gr Requesón - fresca bien sequita

100 gr Perejil - bien picado

1 Huevos

Sal

Pimienta negra

Nuez moscada

0,50 taza/s Queso - rallado

ELABORACIÓN

Estirar la masa y rellenar.

Pincelar con huevo, hacer el repulgue y pinchar en varias partes, hornear a fuego fuerte hasta que esté dorada