

Rolls de calzone



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rolls-de-calzone>

Preparación

Estire cada rollo de masa en un rectángulo. Reparta y coloque una capa de jamón y de salame en cada rollo. Luego ponga la mozzarella en cada uno. Enrolle longitudinalmente. Cierre los extremos de los rollos para que no se escape la mozzarella durante la cocción. Hornee con la costura de los rollos hacia abajo sobre una bandeja de hornear engrasada en un horno a 175°C durante 20 minutos o hasta que estén doradas. Corte cada rollo en 8 rodajas y servir con salsa marinara para mojar.



Ingredientes

- 2 unidad/es Masa de pizza congeladas
- 500 gramo/s Jamón Cocido en fetas
- 500 gramo/s Salami en fetas
- 2 taza/s Mozzarella rallada
- 1 taza/s Salsa marinara

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas, Salsa, Appetizer-Entrada