

Chausson à la Napolitaine



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



Ingrédients

200 g [Ricotta](#)
100 g [Mozzarella](#)
50 g [Pecorino](#) romano
600 g pâte à pain
100 g salami napolitain
1 oeuf
sel, poivre

Préparation

Façonnez ou procurez-vous de la pâte à pain. Découpez la mozzarella en petits dés. Passez la ricotta au tamis. Laissez-la tomber dans une terrine avec l'oeuf, un peu de sel, une poignée de parmesan, le saucisson finement émincé (ou de jambon en petites lanières). Étendez la pâte à la main. Formez une abaisse ronde épaisse d'environ 5 mm, au centre de laquelle vous étendez la garniture. Humectez les bords, repliez et soudez de façon que les deux parties adhèrent bien et ne se détachent pas pendant la cuisson. Placez sur une plaque huilée. Enfourez 30 minutes à four très chaud (240°).

Au lieu d'un gros chausson, on peut en confectionner de petits, mais dans ce cas, la cuisson doit être opérée en grande friture et plus rapidement.