

# Chaussons de Ricotta et Provolone à la paysanne



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

60 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

100 g [Provolone](#)  
300 g [Ricotta](#)  
400 g farine de froment  
100 g saindoux  
2 l huile  
100 g jambon cru  
50 g persil  
4 oeufs  
1 citron  
sel, poivre

## Préparation

Avec la farine, le saindoux, 2 oeufs entiers, le jus de citron et un peu de sel, préparez une pâte sur la planche à pâtisserie en formant une fontaine dans laquelle vous incorporez les oeufs et le saindoux, puis le jus d'un citron. Travaillez longuement pour obtenir une pâte très homogène. Étendez-la et abaissez-la au rouleau en une feuille de 1 mm d'épaisseur. Couvrez-la en attendant pour empêcher qu'elle sèche. Cassez les 2 derniers oeufs, séparez les jaunes des blancs. Hachez le jambon et le persil. Détaillez le provolone en petits dés. Passez la ricotta au tamis dans une terrine, ajoutez-y les jaunes d'oeufs, le jambon, le provolone et le persil. Salez, poivrez. Triturez le tout avec soin pour obtenir un mélange homogène. Divisez la pâte en deux parties égales. Sur l'une, déposez tous les 4 cm une noisette de garniture. Badigeonnez au pinceau les intervalles avec du blanc d'oeuf. Recouvrez avec l'autre demi-feuille de pâte. Soudez en appuyant du bout des doigts. Découpez à l'emporte-pièce de petits disques de 4 cm de diamètre. Chauffez la friture. Plongez-y les calcioni 6 par 6 pour éviter le refroidissement.

C'est un excellent accompagnement pour des fritures mixtes.