

Calzone, czyli pierogowa pizza

Calzone – Włoska Pierogowa Przygoda

Calzone to wyjątkowe połączenie pizzy i pieroga, które zachwyca smakiem i prostotą przygotowania. To danie, które łączy w sobie najlepsze cechy włoskiej kuchni – chrupiące ciasto i aromatyczny farsz.

Dla kogo?

Calzone to idealna propozycja dla miłośników włoskich smaków, którzy szukają alternatywy dla klasycznej pizzy. Sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzięki zamkniętej formie, calzone jest też wygodniejsze do spożycia niż tradycyjna pizza – idealnie sprawdzi się jako danie na wynos lub piknik.

Na jaką okazję?

To danie świetnie sprawdzi się na nieformalnych spotkaniach, podczas wieczoru filmowego czy meczu piłkarskiego. Calzone można przygotować wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni je doskonałym wyborem na przyjęcia, gdzie gospodarz chce spędzić czas z gośćmi, a nie w kuchni.

Czy wiesz, że?

Nazwa „calzone” pochodzi od włoskiego słowa oznaczającego „spodnie” lub „nogawkę” – nawiązuje to do charakterystycznego kształtu tego dania. W tradycyjnej kuchni włoskiej calzone było posiłkiem dla robotników, którzy mogli je łatwo zabrać ze sobą do pracy bez ryzyka pobrudzenia się farszem.

Dla urozmaicenia

Choć klasyczne calzone zawiera szynkę, ser i pieczarki, możesz eksperymentować z farszem według własnych upodobań. Spróbuj wersji wegetariańskiej z różnymi serami i warzywami, pikantnej z salami i papryczką chili, lub słodkiej z ricottą i owocami. Możesz też podać calzone z dipem pomidorowym lub ziołowym do maczania.