

Πίτσα & Καλτσόνε με Μακαρόνια

Πίτσα με μακαρόνια! Καλτσόνε με μακαρόνια! Κάνουμε την φαντασία σου πραγματικότητα και και την επιθυμία σου δημιουργία με μια από τις πιο ιδιαίτερες συνταγές που μπορείς να βρεις. Έχοντας μακαρόνια που περίσσεψαν από την προηγούμενη μέρα μπορείς να δημιουργήσεις υπέροχο καλτσόνε και νοστιμότατη πίτσα. Πως;;; Μα θα δεις εδώ!

Υλικά

Για το ζυμάρι

350+γρ. Αλεύρι ΧΡΥΣΟ Αφοι Κεραμάρη MANNA

350γρ. Αλεύρι ΚΙΤΡΙΝΟ Αφοι Κεραμάρη MANNA

100 γρ. Σιμιγδάλι Ψιλό Αφοι Κεραμάρη MANNA

350 ml νερό

4 κουταλιές ελαιόλαδο

1 κουταλιά ξερή μαγιά

1 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι ζάχαρη

Για τη γέμιση

Μακαρονάδα με κόκκινη σάλτσα

Πιπεριά

Κασέρι, Φέτα

Μαϊντανό

Σάλτσα Ντομάτας

Ψιλοκομμένα ντοματάκια,

ρίγανη, λάδι, αλάτι, πιπέρι



Εκτέλεση:

Βάζουμε το αλεύρι στο μπολ στις σωστές αναλογίες. Προσθέτουμε το σιμιγδάλι. Βάζουμε τη μαγιά και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το αλάτι. Βάζουμε και το ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε. Πλάθουμε το ζυμάρι για να γίνει ομοιόμορφο για κανένα δεκάλεπτο περίπου. Το αφήνουμε να ξεκουραστεί για ένα μισάωρο τουλάχιστον. Ανοίγουμε το ζυμάρι μας και προσθέτουμε τα υλικά της γέμισης, δηλαδή τα μακαρόνια, τη φέτα και το κασέρι. Κόβουμε την πιπεριά και την βάζουμε και αυτή στην γέμιση και κλείνουμε το ζυμάρι. Στην δεύτερη περίπτωση κάνουμε ακριβώς το ίδιο πράγμα αφήνοντας ανοιχτή τη ζύμη μας. Το βάζουμε στον φούρνο για περίπου 15 λεπτά μέχρι να λιώσουν τα τυριά. Καλή επιτυχία!


