

# Calzone com carne de porco chipotle e queijo

Tempo total **180 Mins.** 60 Mins. Tempo de preparação **90 Mins.** Tempo de confeção **30 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)  
**5.746 kJ / 1.373 kcal**

Gorduras totais: **83 g** Proteína: **61 g**  
Hidratos de carbono: **93 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

<b>300 g</b>	de lombo de porco
<b>90 ml</b>	<u>Kikkoman Marinada Teriyaki</u>
<b>1 colher de chá</b>	de orégãos secos
<b>1</b>	ramo de alecrim
<b>1</b>	ramo de tomilho
<b>50 ml</b>	de óleo para fritar
<b>1 pitada</b>	de sal
<b>1 pitada</b>	de pimenta
<b>300 g</b>	de massa de pizza
<b>3 colheres de sopa</b>	de polpa de tomate
<b>3 colheres de sopa</b>	<u>Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel</u>
<b>150 g</b>	de mozzarella ralada
<b>1 colher de sopa</b>	de sopa de chipotle picado
<b>3</b>	folhas de manjeriço
<b>3 colheres de sopa</b>	de sopa de azeite

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

**300 g** de lombo de porco - **90 ml** Kikkoman Marinada Teriyaki - **1 colher de chá** de orégãos secos - **1** de alecrim - **1** de tomilho - **50 ml** de óleo para fritar - **1 pitada** de sal - **1 pitada** de pimenta  
Corte a carne de porco em tiras. Tempere com a marinada teriyaki Kikkoman, orégãos, sal, pimenta e ervas picadas e reserve para marinar durante pelo menos 30 minutos. Passado este tempo, frite a carne numa frigideira com óleo até alourar.

### Passo 2

**3 colheres de sopa** de polpa de tomate - **3 colheres de sopa** Kikkoman Molho Teriyaki BBQ com Mel - **1 colher de sopa** de chipotle picado  
Estenda a massa de pizza. Cubra com o molho do passo 2 e polvilhe com o queijo. Adicione as tiras de carne de porco e as folhas de manjeriço. Forme um calzone bem definido. Dobre os bordos e regue com o azeite.

### Passo 3

**300 g** de massa de pizza - **150 g** de mozzarella ralada - **3** folhas de manjeriço - **3 colheres de sopa** de azeite  
Estenda a massa de pizza. Cubra com o molho do passo 2 e polvilhe com o queijo. Adicione as tiras de carne de porco e as folhas de manjeriço. Forme um calzone bem definido. Dobre os bordos e regue com o azeite.

### Passo 4

Leve ao forno numa panela de ferro fundido ou

diretamente no forno durante aproximadamente  
20-30 minutos (210°C).