

# CALZONE PUGLIESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- vino bianco q.b.,
- sale,
- peperoncino,
- aglio,
- 300 g di farina,
- 1 melanzana,
- 1 peperone,
- 1 zucchina.

Unite farina, olio, vino bianco e sale, fino a formare un impasto morbido.

Fate soffriggere olio, peperoncino, aglio e unite la melanzana, il peperone e la zucchina tagliata a dadi.

Portate a termine la cottura delle verdure.

Stendete in uno stampo tondo l'impasto di farina già preparato, aggiungete le verdure ben mescolate e ricoprite il risultato con uno strato della stessa pasta.

Chiudete il tutto e infornate a 180° per 40 minuti circa.