

CALZONE VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di pasta da pane,
- 100 gr di mozzarella,
- 500 gr di bietola,
- 100 gr di olive,
- 4 acciughe sotto sale,
- 3 cucchiai di olio,
- sale,
- pepe nero.

Lessare la bietola e tritarla.

Unirvi la mozzarella a dadini e le acciughe a pezzettini.

Bagnare con olio, pepare e mescolare.

Ricavare dalla pasta da pane una sfoglia rotonda dello spessore di 0,5 cm.

Su metà di questa sistemare il composto, poi ripiegarla su se stessa premendo il bordo.

Ungere la placca del forno, sistemarvi il calzone e cuocere a 220°C per 30' circa.