

CALZONE DI CAVOLFIORE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g di farina integrale
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- latte
- 30 g di lievito di birra
- sale

Per il ripieno:

- 1 cavolfiore
- 50 g di burro
- 3 cucchiaini di panna
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di maggiorana spezzettata
- 4 cucchiaini di formaggio groviera grattugiato
- 2 uova
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ponete la farina a fontana sul piano di lavoro, versate al centro il lievito sciolto in un po' di latte tiepido, 2 cucchiaini d'olio e 1 cucchiaino di sale.

Impastate aggiungendo tanto latte quanto basta a ottenere una pasta piuttosto morbida.

Lavoratela bene e fatela lievitare in un luogo tiepido, coperta da un tovagliolo.

Nel frattempo lessate il cavolfiore mondato per pochi minuti in acqua salata; scolatelo e quindi suddividetelo in cimette.

Fate sciogliere il burro in una padella, versatevi le cimette e fatele insaporire.

Unite le erbe aromatiche e la panna.

Levate dal fuoco, schiacciate un po' il composto con una forchetta, aggiungete il pepe, il groviera, le uova e il sale, se necessario.

Stendete la pasta col mattarello dandole una forma rettangolare e disponetela sulla placca da forno unta d'olio.

Versate il ripieno su metà del rettangolo e ripiegatevi l'altra metà, dando la forma di 'calzone'.

Sigillate i bordi, ungete d'olio la superficie e infornate a 220 gradi per 40 minuti.