

CALZONE MOZZARELLA, RICOTTA E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 7 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 2 zucchine
- 1 porro
- 1 carota
- 200 g di spinaci
- 200 g di ricotta di pecora
- 100 g di mozzarella
- 1 pizzico di sale
- 25 g di lievito di birra
- 500 g di farina

Oltre al tempo di preparazione e di cottura, bisogna contare 1 ora e 40 minuti necessari al riposo della pasta. Sciogliete in 1 dl di acqua tiepida, mezzo cucchiaino di sale.

Aggiungete il lievito e unite il preparato alla farina, insieme all'olio e ad altri 2 dl di acqua.

Lavorate il composto con le mani fino a quando otterrete una pasta elastica e soda.

Formate una palla e lasciatela lievitare per un'ora.

Raschiate la carota, lavatela e asciugatela.

Tagliatela a dadini.

Mondate il porro e tagliatelo a rondelle.

Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e tagliatele a rondelle.

In una padella scaldate un cucchiaio di olio, unitevi le verdure, salatele e fatele rosolare.

Lavate accuratamente gli spinaci.

Affettate lo spicchio di aglio.

In un tegame, scaldate un cucchiaio di olio, aggiungete l'aglio e lasciatelo soffriggere.

Aggiungete quindi gli spinaci e scottateli a fiamma vivace fino a quando si sono appassiti.

Trascorsa un'ora di lievitazione della pasta, lavoratela ancora con le mani e fatela riposare per altri quaranta minuti.

Trascorso il tempo necessario per far lievitare la pasta, dividetela in quattro parti uguali e stendetela in quattro dischi sottili di 18 cm di diametro.

Accendete il forno a 220°C.

Sbriciolate la ricotta con una forchetta.

Tagliate la mozzarella a fettine e disponetela su una metà di ciascun disco di pasta.

Aggiungete tutte le verdure già preparate, salate, pepate e distribuite la ricotta.

Chiudete la pasta per formare i calzoni e sigillate bene i bordi premendo con le dita.

Ungete una placca da forno e posatevi sopra i quattro calzoni.

Distribuite sulla superficie di ciascun calzone un po' della passata di pomodoro, salate leggermente e irrorate con un filo di olio.

Mettete la placca in forno e lasciate cuocere per trenta minuti.

Sfornate e servite immediatamente.