

CALZONE RIPIENO DI VERDURA

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina bianca
- 50 g di pasta da pane
- 1000 g di bietole
- 1 manciata di uvetta sultanina
- 1 peperoncino rosso piccante
- olio d'oliva
- sale

Fate ammorbidire l'uvetta in una ciotola con acqua tiepida.

Mondate e lavate le bietole, scolatele accuratamente e asciugatele con un canovaccio.

Tagliatele a listarelle eliminando la parte dura dei gambi.

Scolate e strizzate l'uvetta e sbriciolate grossolanamente il peperoncino.

In una terrina mettete le bietole, l'uvetta, un pizzico di sale e il peperoncino, irrorate il tutto con olio e mescolate per far amalgamare il tutto.

Su una spianatoia o su un piano di lavoro mettete la farina, un pizzico di sale, la pasta da pane e due cucchiaini di olio e impastate con le mani versando tanta acqua tiepida quanto basta per ottenere una pasta piuttosto morbida.

Lavoratela energicamente ancora per qualche minuto, poi con un mattarello leggermente infarinato stendete la pasta formando un disco sottile.

Oliate una placca da forno e accendete il forno a 170°.

Stendete metà del disco di pasta sulla placca e versatevi sopra il ripieno alle bietole.

Stendete il ripieno con un cucchiaio di legno e coprite con l'altra metà del disco di pasta sigillando accuratamente i bordi.

Ungete leggermente la superficie del calzone e cuocete in forno per trenta minuti.