



## Calzone di verdure

[Del 28/02/2002 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

**Ingredienti: per 10 persone: per la pasta: 1000 g di farina, 100 g di olio d'oliva, 20 g di lievito, 10 g di sale, 200 g di latte tiepido - per il ripieno: 100 g di olio d'oliva, 1000 g di cipolla affettata finemente, 2000 g di bieta, 300 g di olive snocciolate, 50 g di formaggio pecorino, 4 pomodori pelati**

Impastare la farina con tutti gli ingredienti indicati, lavorarla fino ad ottenere una pasta soffice. Dividerla, quindi, in due panetti e lasciarla crescere per 15 minuti circa. Provvedere ad imburrare una teglia. Stendere la pasta e ricavarne due dischi; il primo va adagiato sul fondo della teglia e su di esso va versato il ripieno di verdura. Quindi passare con un pennello imbevuto di uovo sbattuto il bordo esterno della pasta. Coprire con l'altro disco il tutto e bucarlo con una forchetta. Passare nuovamente il pennello bagnato d'uovo ed infornare a forno ben caldo per 10 minuti circa. Per il ripieno: Mettere in una casseruola l'olio e la cipolla, lasciare cuocere a fuoco lento per 20 minuti circa, avendo cura di mescolare spesso il tutto. Togliere dal fuoco ed aggiungere le cicorie precedentemente lessate e tagliate, il formaggio e le olive e i pomodori pelati. Mescolare e rimettere sul fuoco per 10 minuti. Quindi il ripieno sarà pronto per essere utilizzato

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]