



Calzone ricco

[Del 01/02/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 500 g di pasta di pane, 2 melanzane, 6 pomodori maturi, 5 spicchi di aglio, alcune foglie di basilico, alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine, 1 presa di sale, 1 cucchiaino di capperi sotto sale (facoltativo)

Tagliate le melanzane a cubetti e rosolatele per una decina di minuti in una padella antiaderente con qualche cucchiaino d'olio. Lontano dal fuoco, unite i pomodori a dadini, il basilico spezzettato, l'aglio tritato e una presa di sale e mescolate bene. Stendete la pasta e con essa foderate una teglia rotonda oliata. Distribuitevi al centro le verdure, poi ripiegatevi sopra i bordi della pasta, in modo da congiungerli al centro ma non completamente, così che si veda il ripieno. Fate cuocere in forno caldo a 220 gradi per 25-30 minuti e servite. Potete aggiungere al ripieno 1 cucchiaino di capperi sotto sale, dissalati sotto l'acqua corrente.

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