



## Calzone verde

[Del 17/12/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Verdure](#)]

**Ingredienti: per 4 persone: 400 g di pasta di pane, 100 g di mozzarella, 500 g di bietola, 100 g di olive, 4 acciughe sotto sale, 3 cucchiaini di olio d'oliva, sale, pepe nero**

Lessare la bietola e tritarla. Unirvi la mozzarella a dadini e le acciughe a pezzettini. Bagnare con olio, pepare e mescolare. Ricavare dalla pasta da pane una sfoglia rotonda dello spessore di 1/2 cm. Su metà di questa sistemare il composto, poi ripiegarla su se stessa premendo il bordo. Ungere la placca del forno, sistemarvi il calzone e cuocere a 220 gradi per 30 minuti circa.

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