

PANE, PIZZE E FOCACCE

Calzone di cavolfiore

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 15 min

■ Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA

Farina integrale	250 g
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Latte	
Lievito di birra	30 g
Sale	

PER IL RIPIENO

Cavolfiore	1
Burro	50 g
Panna	3 cucchiaini
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Maggiorana spezzettata	1 cucchiaino
Formaggio groviera grattugiato	4 cucchiaini
Uova	2
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Ponete la farina a fontana sul piano di lavoro, versate al centro il lievito sciolto in un po' di latte tiepido, 2 cucchiaini d'olio e 1 cucchiaino di sale.
- 2 Impastate aggiungendo tanto latte quanto basta a ottenere una pasta piuttosto morbida. Lavoratela bene e fatela lievitare in un luogo tiepido, coperta da un tovagliolo.
- 3 Nel frattempo lessate il cavolfiore mondato per pochi minuti in acqua salata; scolatelo e quindi suddividetelo in cimette. Fate sciogliere il burro in una padella, versatevi le cimette e fatele insaporire.

- 4 Unite le erbe aromatiche e la panna. Levate dal fuoco, schiacciate un po' il composto con una forchetta, aggiungete il pepe, il groviera, le uova e il sale, se necessario.
- 5 Stendete la pasta col mattarello dandole una forma rettangolare e disponetela sulla placca da forno unta d'olio. Versate il ripieno su metà del rettangolo e ripiegatevi l'altra metà, dando la forma di 'calzone'.
- 6 Sigillate i bordi, ungete d'olio la superficie e infornate a 220 gradi per 40 minuti.