

PANE, PIZZE E FOCACCE

Calzone mozzarella, ricotta e verdure

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Olio d'oliva 7 cucchiai

Passata pomodoro 4 cucchiai

Aglio 1 spicchio

Zucchine 2

Porro 1

Carota 1

Spinaci 200 g

Ricotta di pecora 200 g

Mozzarella 100 g

Sale 1 pizzico

Lievito di birra 25 g

Farina 500 g

Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e di cottura, bisogna contare 1 ora e 40 minuti necessari al riposo della pasta. Sciogliete in 10 cl di acqua tiepida, mezzo cucchiaino di sale.
- 2 Aggiungete il lievito e unite il preparato alla farina, insieme all'olio e ad altri 20 cl di acqua. Lavorate il composto con le mani fino a quando otterrete una pasta elastica e soda.
- 3 Formate una palla e lasciatela lievitare per un'ora. Raschiate la carota, lavatela e asciugatela. Tagliatela a dadini. Mondate il porro e tagliatelo a rondelle.
- 4 Spuntate le zucchine, lavatele, asciugatele e tagliatele a rondelle. In una padella scaldate un cucchiaio di olio, unitevi le verdure, salatele e fatele rosolare.
- 5 Lavate accuratamente gli spinaci. Affettate lo spicchio di aglio. In un tegame, scaldate un cucchiaio di olio, aggiungete l'aglio e lasciatelo soffriggere.

- 6 Aggiungete quindi gli spinaci e scottateli a fiamma vivace fino a quando si sono appassiti. Trascorsa un'ora di lievitazione della pasta, lavoratela ancora con le mani e fatela riposare per altri quaranta minuti.
- 7 Trascorso il tempo necessario per far lievitare la pasta, dividetela in quattro parti uguali e stendetela in quattro dischi sottili di 18 cm di diametro.
- 8 Accendete il forno a 220 gradi. Sbriciolate la ricotta con una forchetta. Tagliate la mozzarella a fettine e disponetela su una metà di ciascun disco di pasta.
- 9 Aggiungete tutte le verdure già preparate, salate, pepate e distribuite la ricotta. Chiudete la pasta per formare i calzoni e sigillate bene i bordi premendo con le dita.
- 10 Ungete una placca da forno e posatevi sopra i quattro calzoni. Distribuite sulla superficie di ciascun calzone un po' della passata di pomodoro, salate leggermente e irrorate con un filo di olio.
- 11 Mettete la placca in forno e lasciate cuocere per trenta minuti. Sfornate e servite immediatamente. Vino consigliato: Chardonnay Trentino.