



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Calzone alle erbe



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia, carta forno**

Ingredienti

- 800 gr di pasta da pane
- 1 kg di erbette
- olio extravergine d'oliva
- 40 gr di uvetta
- peperoncino
- sale
- pepe

Preparazione Calzone alle erbette

Passo 1.

Pulite le erbette, tagliatele ed aggiungetevi le uvette precedentemente ammollate in acqua.

Passo 2.

Aggiungete il peperoncino, l'olio e salate.

Passo 3.

Stendete metà della pasta e mettetela in una teglia foredata con della carta da forno.

Passo 4.

Versate il composto di erbette sulla pasta.

Passo 5.

Fate un'altra sfoglia con l'altra metà della pasta e ponetela sopra le erbette.

Passo 6.

Chiudete i bordi e spennellate con dell'olio.

Passo 7.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per una mezz'oretta.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)