



Calzone alle bietole

Ingredienti per 4 persone:

500 g di pasta per pizza, 800 g di bietole, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 1 spicchio d'aglio, 200 g di olive nere a pezzetti, un pizzico di peperoncino, sale.

Fate cuocere le bietole tagliate a listelli in olio, aglio e peperoncino. Salate. Unite le olive e cuocete ancora per un paio di minuti. Stendete la pasta, ricavatene dei dischi e disponete il ripieno su una delle metà lasciando liberi due centimetri per il bordo. Chiudete pressando bene con le dita e infornate a 230° per 25 minuti.