



CUCINA CON NOI!

Calzone integrale con pomodori secchi e ricotta fresca

INGREDIENTI

due buste di [Spinaci Fogliabella Orogel](#)

250 g di ricotta

10 pomodorini secchi sott'olio

50 g di pasta di pane

300 g di farina di tipo 1

olio evo

sale e pepe




Oltre 60



4



Facile

Preparazione

- 1 Prepare la pasta di pane: sciogliete 12 g di lievito di birra in poca acqua tiepida presa dalla dose indicata (300 ml in tutto). Mescolate insieme 300 g di farina di tipo 1, 100 g di farina di farro e 100 g di farina integrale e impastatele con il lievito, 4 cucchiai di olio e un cucchiaino di zucchero di canna, aggiungendo l'acqua poca alla volta e, in ultimo, mezzo cucchiaino di sale. Lasciate riposare per 2 ore in una ciotola coperta con un canovaccio.
- 2 Nel frattempo rosolate gli spinaci in una padella antiaderente con un filo d'olio, sale e pepe. Prendete i pomodorini secchi sottolio, scolateli e poi tagliateli a striscioline.
- 3 Trascorso il tempo di riposo, prelevare 50 grammi di pasta da pane (utilizzate il resto per fare, per esempio, dei panini) e impastateli con la farina, 2 cucchiari d'olio, 1 pizzico di sale e acqua tiepida a sufficienza per ottenere una massa morbida e liscia. Stendetela in un disco, direttamente sulla carta forno.
- 4 Coprite metà con la ricotta, poi con gli spinaci e infine aggiungete i pomodorini secchi e chiudete con il lembo rimasto libero. Spennellate con un filo d'olio e infornate a 170 °C per 30 minuti.