

TORTE SALATE

Calzone di erbette

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PASTA DI PANE LIEVITATA 800 gr

BIETOLE 1 kg

UVETTA 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaino
da tè

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Fate ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida, lavatela, scolatela e strizzatela.

Mondate e lavate le erbe, riducetele a listarelle e mescolatele con l'uvetta, il peperoncino tritato, sale, pepe e olio.



3 Stendete la pasta in una sfoglia sottile e, senza tagliarla, foderate con metà sfoglia, una placca da forno unta. Distribuitevi sopra la verdura e coprite a portafoglio con la pasta rimasta.



4 Inumidite i bordi, comprimeteli bene per sigillarli e ungete con poco olio la superficie.



5 Cuocete in forno già caldo a 200°C per 25 minuti circa. Sfornate il calzone e servitelo sia caldo che freddo.