



CALZONE PUGLIESE



Ingredienti per l'impasto

900 g di farina 00 (Molino Casillo)
150 g di olio extravergine d'oliva
450 g di vino bianco
15 g di sale

Ingredienti per il ripieno

500 g di ricotta
200 g di spinaci precotti

100 g di Grana Padano grattugiato
100 g di Emmental a cubetti
2 uova
Sale e noce moscata q.b.

Procedimento

Inserire nella planetaria tutti gli ingredienti tranne il vino bianco. Iniziare a impastare aggiungendo gradualmente il vino fino a ottenere un composto omogeneo.

Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per tutta la notte.

Procedere quindi con la farcitura del calzone a piacere.