

CALZONE RICCO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta di pane
- 2 melanzane
- 6 pomodori maturi
- 5 spicchi di aglio
- alcune foglie di basilico
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di sale
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale (facoltativo)

Tagliate le melanzane a cubetti e rosolatele per una decina di minuti in una padella antiaderente con qualche cucchiaino d'olio.

Lontano dal fuoco, unite i pomodori a dadini, il basilico spezzettato, l'aglio tritato e una presa di sale e mescolate bene. Stendete la pasta e con essa foderate una teglia rotonda oliata.

Distribuitevi al centro le verdure, poi ripiegatevi sopra i bordi della pasta, in modo da congiungerli al centro ma non completamente, così che si veda il ripieno.

Fate cuocere in forno caldo a 220 gradi per 25-30 minuti e servite.

Potete aggiungere al ripieno 1 cucchiaino di capperi sotto sale, dissalati sotto l'acqua corrente.