



Calzone con verdure di primavera

Ingredienti

- Dado q.b.
- 200 g Formaggio
- 200 g di Fagiolini
- 20 g Burro
- 2 Carota
- 2 Zucchine
- 1 Cipollotto
- Basilico q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Base per Pizza Rettangolare

Preparazione

1. Tagliate a tocchetti i fagiolini e cuoceteli in padella con olio sale e pepe. Cuocete le zucchine con il cipollotto tagliato a fettine sottili in una padella antiaderente con dell'olio per 5-6 minuti a fine cottura aggiungere il basilico sale e pepe. Infine pelate le carote e riducetele a dadini, cuocetele in padella con una noce di burro e del brodo vegetale. Srotolate la Base per Pizza assottigliatela leggermente distribuite su metà superficie le verdure, e la crescenza a pezzetti, quindi ripiegate la pasta su se stessa e sigillate bene i bordi. Sistemate il calzone sulla teglia del forno aiutandovi con la sua carta da forno. Ungete la pasta con olio, salate e passate in forno a temperatura massima per 20-25 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 45

👤 4 4 persone