

# Panzerotti alle bietole

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo

---



## PANZEROTTI ALLE BIETOLE

Per una cena tra amici, questa ricetta è perfetta, è molto gustosa e veloce da preparare! Se non amate le bietole, potete usare qualsiasi altro tipo di verdura vi piaccia.

### INGREDIENTI:

- 600gr di bietole,
- 400 gr di pasta da pane,
- 80 gr di olive nere dolci,
- 1 peperoncino,
- 1 spicchio d'aglio,
- 4 cucchiari di olio d'oliva,
- Sale e pepe

### PROCEDIMENTO:

1. Scottate 600 gr di bietole in abbondante acqua salata.
2. Passatele in padella con due cucchiari di olio, uno spicchio d'aglio (che poi eliminerete), olive nere snocciolate e un pizzico di peperoncino.
3. Incorporate alla pasta di pane 2 cucchiari di olio, quindi stendetela in una sfoglia sottile e ricavatene tanti dischi di 10 cm di diametro.
4. Sistemate al centro di ciascun disco un mucchietto di ripieno, ripiegate la pasta in modo da formare delle piccole mezzelune, premendo bene il bordo con le dita.

5. Punzecchiate i calzoni servendovi dei rebbi di una forchetta, sistemateli in una teglia su carta forno, spennellateli con l'olio rimasto e fateli cuocere in forno già caldo a 190° per 15-20 minuti.  
[MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/panzerotti-alle-bietole-procedimento/40534>

