

Calzoni al farro ripieni con feta e spinaci



 Per 4 calzoni

Ingredienti

500 g di impasto di pane al farro
300 g di spinaci lessi
100 g di feta
1/2 cipolla bianca
aneto
sale e olio extravergine di oliva

Procedimento

Togliere dal frigorifero l'impasto e lasciarlo a temperatura ambiente per una mezzora, dopodiché dividere in quattro parti uguali (circa 125 g ciascuna), formare delle palline e coprire con pellicola. Nel frattempo ripassare gli spinaci con la cipolla, l'olio extravergine di oliva e il sale, aggiungere l'aneto e continuare la cottura per qualche minuto, poi spegnere, aggiungere la feta sbriciolata e mescolare. Lasciare raffreddare e intanto appiattire le palline con un matterello. Adagiare il ripieno di spinaci e feta su ciascuna metà cerchio, chiudere il calzone e ripiegare i bordi verso l'alto, poi appiattirli formando una decorazione. Mettere i calzoni su una teglia rivestita di carta da forno, coprire e lasciare lievitare per altre 2-3 ore, dopodiché spennellare con olio emulsionato con un paio di cucchiaini di acqua e infornare a 200°C per 15-20 minuti. Sfornare e lasciare intiepidire su una griglia prima di servire.