Calzones feta, épinards et saucisses piquantes

PIZZAS – RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15-20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ¼ tasse de Sauce à pizza PC Collection Noire
- 1 tasse de ricotta
- ½ tasse de feta émietté
- ¼ de tasse d’oignon rouge haché
- 8 tomates séchées dans l’huile, hachées
- 1-2 saucisses piquantes, cuites et coupées en morceaux
- Huile d’olive
- 4 tasses d’épinards, hachés grossièrement
- 1 pâte à pizza maison ou du commerce
- Farine de blé fine enrichie, non blanchie Farina « 00 » Collection noire PC
- Sel et poivre
- Muscade au goût

Préparation

1. Préchauffer votre four à 450 F.
2. Faire tomber les épinards dans un peu d’huile d’olive.
3. Mélanger dans un bol, la ricotta, le feta, les oignons, les tomates séchées, les saucisses, les épinards.
4. Assaisonner au goût.
5. Séparer votre pâte à pizza en 4 boules égales.

6. Enfariner votre comptoir.
7. Rouler chaque boule pour former un cercle ou un ovale. Ne pas trop amincir, car la pâte finira par percer lorsque vous allez les farcir.
8. Recouvrir chaque pâte de sauce à pizza en laissant un espace sur le pourtour de la pizza. Ça évitera des difficultés lorsque vous allez sceller les côtés.
9. Déposer le quart de la préparation sur l'une des moitiés de chaque pâte.
10. Refermer en appuyant fermement pour bien sceller le calzone.
11. Déposer les calzones sur une plaque à biscuit recouvert de papier parchemin.
12. Cuire de 15 à 20 minutes sur la grille du bas ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
13. Servir avec de la salade, des tomates et des boules de mozzarella fraiche.