

Voorgerecht

Calorieën per portie : 350 Kcal

Bereidingstijd : 45 mn

Ingrediënten voor 4 personen :

- 600 g pizzadeeg
- 500 g spinazie
- 200 g mozzarella
- 100 g gerookte scamorza (Italiaanse kaas)
- 2 kleine verse uien
- Enkele eetlepels Carapelli Extra Vierge olijfolie
- Zout

Bereiding :

- 1** Was de spinazie en laat uitlekken. Pel de uien en snijd ze in fijne ringen. Verhit enkele eetlepels Carapelli Extra Vierge olijfolie en fruit de uien in een grote pan gedurende 3-4 minuten op een hoog vuur. Zodra ze goudbruin zijn, verminder het vuur en voeg de rauwe spinazie toe. Breng op smaak met zout en laat 10 minuten stoven. Roer regelmatig, totdat het water verdampt is.
- 2** Snijd de mozzarella in dobbelstenen. Verwijder het vel van de scamorza, snijd de kaas in dunne schijfjes en vervolgens in dobbelstenen. Meng de twee kazen met de spinazie in een schaal. Verwarm de oven voor op 180°.
- 3** Stuif bloem op het werkblad en rol het pizzadeeg uit met een deegrol. Snijd hier 8 cirkels uit met een vorm. Garneer 1 helft van de deegcirkels met de spinazie en de kaas, plooi ze toe en druk de randen aan, zodat deze goed afsluiten. Zet in de oven en laat gedurende 15 min. bakken op 180° tot de calzoncini mooi goudbruin gekleurd zijn. Warm opdienen.

Tip :

U kan de garnituur naar uw eigen smaak aanpassen door bijvoorbeeld de scamorza door Parmezaanse kaas te vervangen of de mozzarella door geitenkaas.

