

Mini-calzones à la Ricotta et épinards

½ tasse | 125 mL de fromage Ricotta Tre Stelle, extra fin

¼ tasse | 50 mL de fromage Mozzarella Tre Stelle râpé en filaments

1 tasse | 250 mL de jeunes épinards frais, finement hachés

1 gousse d'ail, émincé

2 c. à table | 30 mL d'olives vertes, tranchées

¼ tasse | 50 mL de pepperoni, coupé en petits cubes

2 c. à table | 30 mL de sauce tomate ou ketchup, si désiré

1 boîte | 8 onces de croissants réfrigérés ou de pâte à pizza

Farine pour saupoudrer

Temps de préparation: 20 minutes
Prête en: 30 minutes ou moins
Donne: Donne 6 portions

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C)
2. Dans un bol moyen, mélanger le Ricotta, la Mozzarella, les épinards, l'ail, les olives et le pepperoni ; mettre de côté.
3. Sur une surface enfarinée, déplier les croissants ou la pâte à pizza.
4. Rouler en un rectangle de 16 par 10 po.
5. En utilisant un emporte-pièce rond de 4 po ou un bol, découper en 6 cercles.
6. Déposer environ 2 cuillers à table de la garniture de fromage sur la moitié de chaque cercle.
7. Garnir d'un peu de sauce tomate ou de ketchup, si désiré.
8. Humecter légèrement les bords avec de l'eau, plier la pâte par-dessus l'autre demi-cercle et sceller; en appuyant sur les bords à l'aide des dents d'une fourchette.
9. Faites une insertion sur le dessus de chaque calzone.
10. éposez sur une plaque à cuisson graissée.
11. Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à consistance dorée.
12. Servir chauds.