

# Calzone di bietola lucano (Calzón de acelga de la Lucania)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Calzón

Sal: A gusto

Aceitunas negras descarozadas: 120 g

Aceite De Oliva: 50 cc

Acelga: 500 g

Peperoncino: 1 Unidad

Masa de pan: 500 g

### Ciauredda con la burrata (Antipasto con mozzarella rellena)

Alcauciles: 4 Unidades

Sal: A gusto

Cebolla grande: 1 Unidad

Panceta: 50 g

Papas: 2 Unidades

Habas: 500 g

Queso burrata o Mozzarella fior d  
ilatte: 400 g

Aceite De Oliva: 50 cc

## Preparación de la Receta

### Calzón

- Lave las hojas de acelga, escurra bien y pique finamente.
- Pique finamente el *peperoncino*.
- Pique finamente las aceitunas.
- En una sartén caliente con aceite saltee la acelga con el *peperoncino* y sal.
- Agregue las aceitunas, mezcle bien y retire del fuego.
- Sobre la mesada estire la masa hasta formar un disco de 3 mm de espesor.

- En el centro coloque la verdura, doble la masa sobre el relleno y selle los bordes con un repulgo.
- Pincele con aceite y acomode en una placa previamente aceitada.
- Cocine en el horno precalentado a 200° C durante 30 minutos aproximadamente.

## Ciauredda con la burrata (Antipasto con mozzarella rellena)

- Retire las *habas* de sus vainas y blanquee en abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernas, escurra y retire la piel que las recubre
- Pele las papas y luego corte en rodajas finas
- Limpie los *alcauciles* y corte en octavos
- Corte la *panceta* en cubos.
- Corte en la *cebolla* plumas.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* con la *panceta*.
- Incorpore las papas y deje cocinar durante 10 minutos.
- Agregue los *alcauciles*, tape y deje cocinar hasta que las papas y *alcauciles* estén tiernos.
- Integre las *habas*, condimente con sal y deje tomar temperatura.

## Presentación

- En el centro de una fuente sirva una porción de queso *burrata* cortada al medio y alrededor el *antipasto*.
- Acompañe con el calzón.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/calzone-di-bietola-lucano-calzon-de-acelga-de-la-lucania>