



*Elvea, L'Italie chez vous*

## gaufres Calzone



### Ingrédients pour 4 Personnes

|   |         |                     |
|---|---------|---------------------|
| 2 | plaques | pâte feuilletée     |
| 1 |         | mozzarella          |
|   |         | ELVEA Pomo e Legumi |
|   |         | origan              |
|   |         | poivre              |
|   |         | huile d'olive       |

### Préparation

1. Préchauffez le moule à gaufres. Déroulez rapidement la pâte feuilletée et détaillez-la en 8 morceaux.
2. Badigeonnez 4 quarts de Pomo & Legumi Elvea que vous garnissez ensuite de morceaux de mozzarella et de tomates séchées.
3. Parsemez d'origan ciselé et arrosez d'huile d'olive.
4. Mouillez les bords avec l'index et recouvrez les quatre quarts de la pâte restante. Soudez soigneusement en appuyant sur les bords.
5. Huilez le gaufrier et faites-y cuire les gaufres Calzone pendant 5 à 7 min.

Info recette: Hap & Tap (Myriam Minne)

