

ANTIPASTI E SNACK

Erbazzone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Bietole
spinaci
ortiche
acetosella
etc (1 kg)
pasta per pane
aglio
peperoncino
grana grattugiato
uovo
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare le erbe dopo averle fatte cuocere al vapore, insaporirle in un tegame con uovo, aromi, formaggio e sale. Stendere una sfoglia sottile in una tortiera ben unta, distribuire il ripieno, coprire con una sfoglia più sottile, saldando bene i bordi.
- 2 Bucare con una forchetta e infornare a calore moderato per circa un'ora.