

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Erbazzone dolce

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO

---



### PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

### PER IL RIPIENO

RICOTTA 500 gr

SPINACI lessati e tritati - 300 gr

ZUCCHERO 300 gr

UOVA 4

LIQUORE SASSOLINO 2 bicchierini

MANDORLE TRITATE 100 gr

# PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Preparate il ripieno: in una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.

Imburrate uno stampo per crostate da 26 cm.

Con il mattarello stendete 2/3 della frolla e rivestite lo stampo, versateci sopra il ripieno.

Con la frolla rimasta formate delle strisce e mettetele a griglia sulla crostata.



**2** Infornate a 180°C per circa 35 minuti.

