

TORTE SALATE

Erbazzone reggiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

LARDO DI MAIALE macinato - 200 gr

ACQUA 1 bicchiere

UOVA 1

PER IL RIPIENO

BIETOLE cotte e tritate - 600 gr

PARMIGIANO REGGIANO 300 gr

LARDO DI MAIALE macinato - 50 gr

CIPOLLE 1

NOCE MOSCATA

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per il ripieno:



2 Mettere in una padella il lardo con un filo di olio e la cipolla tagliata, far rosolare



3 , quando inizia a colorare unire le bietole tritate e strizzate e far insaporire pochi minuti

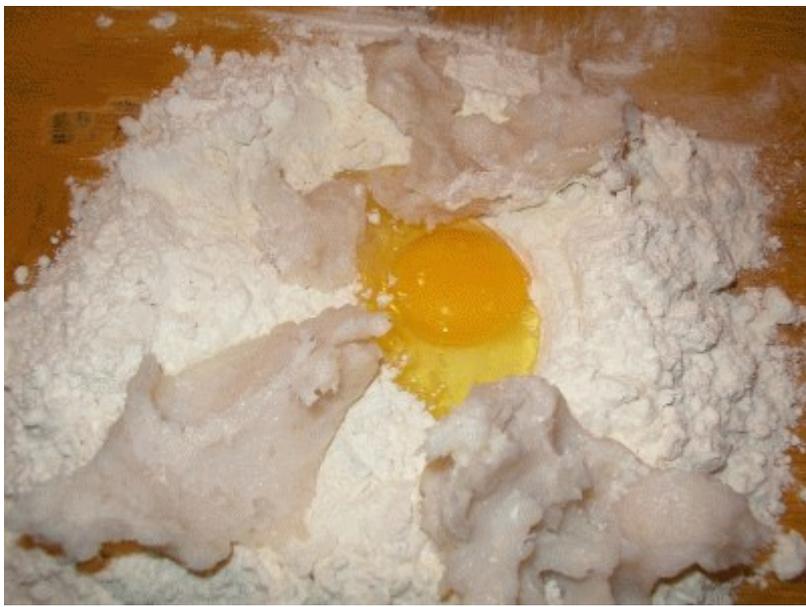


- 4 fuori dal fuoco unire il parmigiano reggiano grattugiato, la noce moscata grattugiata, pepe appena macinato, un pizzico di sale e mescolare bene



5 Per la pasta:

Impastare bene gli ingredienti, dividere l'impasto a metà



6 nel frattempo prendere la teglia del forno, cospargela abbondantemente di lardo macinato



7 con la prima parte della pasta tirare una sfoglia e foderare lo stampo, punzecchiare la pasta con la forchetta, versare il ripieno di bietole



8 coprire con la sfoglia ottenuta dalla seconda metà della pasta, punzecchiare con la forchetta e cospargere con lardo macinato



9 mettere in forno caldo a 200° e cuocere per circa 40 minuti



NOTE

Piatto tipico di Reggio Emilia. Ne esiste una versione della montagna reggiana in cui è presente il riso all'interno del composto e in cui la sfoglia sopra non c'è.