

TORTE SALATE

# Erbazzone reggiano montanaro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## PREPARAZIONE

**1** Prendete del riso e cuocetelo nel latte, lasciarlo raffreddare bene (alla fine non rimarrà più latte).

Prendete delle bietole o spinaci e tritateli finemente.

In una padella fate soffriggere un pò di pancetta (o ancora meglio lardo), aglio e di cipolla tagliata finemente. Aggiungere gli spinaci e fare rosolare bene.

Al composto ottenuto aggiungere il riso, abbondante parmigiano reggiano grattugiato, una spolverata di pepe e noce moscata.

Intanto preparare la pasta con farina un uovo e un pò di lardo.

Prendere uno stampo da forno, cospargerlo di lardo e stendere la pasta, mettere il

composto di bietole, tirare sul ripieno la pasta dei bordi.

(il lardo può essere sostituito con il burro ma il risultato è si più leggero ma il sapore perde )