

TORTE SALATE

Erbazzone reggiano

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

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



PREPARAZIONE

- 1** Prendete delle bietole o spinaci, lavatele e cuocetele in acqua. Sminuzzatele e strizzatele. In una padella fate soffriggere un pò di pancetta (o ancora meglio lardo), aglio e di cipolla tagliata finemente. Aggiungere le e fare rosolare bene. Mettete il composto ottenuto in un recipiente e aggiungere abbondante parmigiano reggiano grattugiato, una spolverata di pepe e noce moscata grattugiata e un pizzico di sale. Intanto preparare la pasta con farina e un pò di lardo e un uovo. Prendere uno stampo da forno, cospargerlo di lardo e stendere la pasta, mettere il composto di bietole non troppo alto e coprire con un'altro starto di pasta.

Eliminate la pasta in eccesso sui bordi. Fate dei forellini con la forchetta. Stendere bene del lardo sopra la pasta.

Mettere in forno e quando la pasta risulta dorata spegnere.

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