

TORTE SALATE

# Erbazzone

---

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



1 noce di strutto

2 cucchiaini di olio

acqua tiepida q. b. sale pepe q. b.

## PREPARAZIONE

**1** Sciogliete sul fuoco il grasso di prosciutto aggiungendo l'aglio schiacciato e i cipollotti che avrete, anch'essi, tritati insieme ai gambi.

Aggiungete olio e burro e, dopo che i cipollotti si saranno appassiti senza bruciarsi, unite gli spinaci che avrete in precedenza lessati e strizzati. Lasciate insaporire con sale e pepe.

Quando il tutto si sarà raffreddato, togliete l'aglio, aggiungete il prezzemolo tritato finemente e il grana. Preparate la pasta e, fatta riposare per mezz'ora, dividetela in due parti.

Tirate una parte con il mattarello, adagiatela nello stampo inoliato e versate il pesto.

Tirate l'altra parte più sottile della prima, infarinatela e avvolgetela sul mattarello pure infarinata: stringete le due estremità della pasta verso il centro del mattarello e lasciate scivolare la pasta increspata sul pesto. Dopo averla accuratamente bucherellata, mettete il tutto nel forno a 200°.

Lasciate per circa mezz'ora; a pochi attimi dalla completa cottura ungete la superficie con un pezzo di lardo.

Rimettete nel forno e togliete dopo pochi minuti. L'erbazzone è pronto