

TORTE SALATE

Scarpazzone - erbazzone reggiano in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Bietole kg 1 (vanno bene anche quelle surgelate)
lardo
cipolla
uno spicchio di aglio
1 uovo
sale
molto parmigiano reggiano grattugiato
pane grattugiato
olio q.b.
una padella antiaderente.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un soffritto con un po' di lardo macinato, (si trova facilmente in commercio altrimenti si batte o si trita un po' di pancetta), cipolla tritata un po', uno spicchio d'aglio

tritato, fare rosolare senza bruciacchiare, aggiungere le bietole cotte strizzate ben bene, e sminuzzate sul tagliere, fare insaporire, aspettare che si raffreddi il tutto e aggiungere sale, un uovo, il parmigiano e amalgamare, fare una grossa polpetta, schiacciarla con le mani finchè non diventa piatta, passare sopra il pangrattato, mettere nella padella antiaderente, con un goccio d'olio, cominciare la cottura, a fuoco lento, deve dorarsi da entrambe le parti, per voltare, questa grossa polpetta usare un coperchio della stessa misura della padella, una volta girata fare scivolare lentamente l'erbazzone nella padella e continuare a cuocere a fuoco lento per circa un'ora girandola sempre e schiacciando al centro con la paletta o con una forchetta per fare uscire un po' di unto che facilmente viene assorbito, servire caldo ma non bollente, è molto buono anche il giorno dopo freddo ... se rimane.

2 Buon appetito