ANTIPASTI E SNACK

Erbazzone

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 45 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGORIFERO*

L'**erbazzone**, o **scarpazzone**, è una torta salata tipica della provincia di Reggio Emilia; la ricetta si prepara con un impasto di farina, strutto, olio e acqua, e un ripieno di bietole, cipolle, formaggio e lardo. L'erbazzone è una ricetta antica, che nasce dalla tradizione contadina, e che prevede l'utilizzo di ingredienti semplici. Il nome **scarpazzone** deriva dal fatto che tra le verdure usate ci sono le scarpe, ovvero le **coste delle bietole**, che conferiscono al ripieno una consistenza croccante.

L'**erbazzone** è un **piatto rustico e saporito**, che si può servire come **antipasto** o come **secondo**,

tagliato a fette. La sua preparazione richiede un po' di tempo e pazienza, ma il risultato è **una torta salata morbida e gustosa**, che profuma di erbe aromatiche e di formaggio. L'erbazzone si può preparare anche in anticipo e conservare in frigorifero o in freezer, e scaldare prima di servire.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani, un golosissimo erbazzone alla moda emiliana!

Ecco altri antipasti rustici che potrebbero piacerti:

Ciambella salumi e formaggi
Torta di rose salata
Rose di sfoglia con patè di carciofi
Torta di patate in padella con spinaci e mozzarella
Focaccia in padella farcita

Ingredienti per la pasta matta

FARINA 00 300 gr

STRUTTO 50 gr

ACQUA 120 gr

SALE 7 gr

Ingredienti per il ripieno

BIETOLE 1 kg

LARDO PANCETTATO 120 gr

CIPOLLA 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 70 gr

SALE

PEPE

Preparazione

1 Ecco come cucinare un buonissimo erbazzone tradizionale: pulisci e monda le bietole, tagliale in pezzi e sbollentali in abbondante acqua salata.

Quando l'erba sarà cotta, scolala, lasciala sgocciolare stizzandola un po' con me mani e riducila, tagliandola ulteriormente con un coltello.

Sminuzza il lardo, fallo rosolare in padella per far rilasciare il suo grasso.

Trita aglio e cipolla e aggiungili in padella, fai rosolare fino a che non diventano traslucidi, infine aggiungi le bietole. Insaporisci con due prese di sale, una spolverata di pepe e lascia che si asciughi l'acqua che le bietole rilasciano.

Quando il ripieno sarà asciutto, mettilo in un recipiente, lascialo raffreddare e aggiungi il parmigiano.

2 Prepara la pasta matta: in un recipiente metti la farina e lo strutto. Sciogli il sale in acqua tiepida e aggiungila alla farina. Impasta con le mani per compattare gli ingredienti, infine trasferisci l'impasto sul piano di lavoro e continua a impastare fino a quando non si è creata una pasta morbida, malleabile e liscia.

Rimetti la pasta nella ciotola, copri con la pellicola trasparente e lascia riposare almeno 45 minuti in frigorifero, questo passaggio è molto importante per donare alla pasta la giusta elasticità.

3 Quando avrai fatto riposare la pasta matta, prendine i due terzi e stendila sottilmente con un mattarello, deve avere lo spessore di mezzo cm circa. Adagia la sfoglia su una teglia, farcisci con il ripieno e coprilo con la restante pasta matta messa da parte e stesa al mattarello.

Chiudi i contorni girando i lati verso l'interno e bucherella la superficie con la punta di un coltello.

Fare cuocere l'erbazzone a 220°C nel ripiano centrale del forno in modalità statica per circa 20 minuti o comunque fino a doratura.

Conservazione

Puoi conservare l'erbazzone in frigorifero per massimo 48h ben chiuso ermeticamente. Puoi anche surgelarlo per circa un mese, chiaramente solo se avrai utilizzato ingredienti freschi per cucinarlo.

Consiglio

Se non vuoi utilizzare lo strutto, puoi utilizzare il burro nelle stesse quantità.