

ERBAZZONE

Ingredienti per 6 persone:

1 kg. di spinaci (o bietole)

gr. 100 di lardo tritato

gr. 100 di parmigiano reggiano grattugiato

1 uovo

2 spicchi d'aglio e prezzemolo tritati

gr. 300 di farina bianca

gr. 150 di burro già morbido

sale e pepe.

Preparazione

Pulire e lavare molto bene gli spinaci e lessarli, nella sola acqua che rimane loro attaccata. Quindi scolarli, strizzarli accuratamente e tritarli.

In un tegame sciogliere il lardo, unire il prezzemolo e l'aglio e aggiungere gli spinaci per farli insaporire. Una volta tolti dal fuoco, togliere l'aglio, mescolarvi il formaggio grattugiato e l'uovo intero sbattuto, regolare di sale e pepe e amalgamare il tutto.

Con la farina e il burro preparare una pasta brisé. Lasciarla riposare quindi col mattarello tirarla sottile e poi ritagliarla in due dischi, uno più grande dell'altro.

Col disco più grande foderare il fondo e le pareti di una teglia di circa 28 cm. di diametro unta di burro, riempirla col ripieno e coprire il tutto con l'altro disco.

Saldare il bordo, premendo tutt'attorno con i rebbi di una forchetta. Mettere la teglia in forno a 200 gradi per tre quarti d'ora circa.