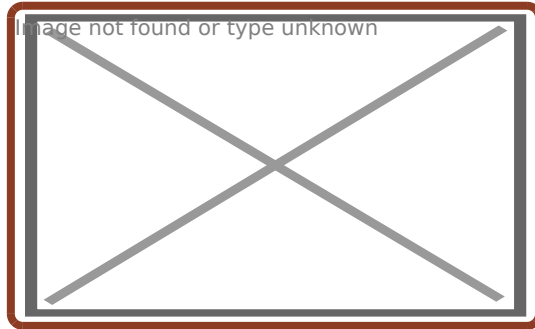


## Erbazzone



Documento originale

Preparazione: 30 min

Cottura: 45 min

Porzioni: 6

Difficoltà: Media

### Ingredienti

### Procedimento

|                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| farina           | <b>200 grammi</b>         |
| strutto          | <b>1 cucchiaio</b>        |
| olio di oliva    | <b>3 cucchiaini</b>       |
| latte            | <b>quantità bisognosa</b> |
| sale             |                           |
| pepe             |                           |
| spinaci          | <b>750 grammi</b>         |
| lardo            | <b>40 grammi</b>          |
| bietole          | <b>750 grammi</b>         |
| ricotta          | <b>200 grammi</b>         |
| burro            | <b>50 grammi</b>          |
| parmigiano       | <b>100 grammi</b>         |
| uovo             | <b>1</b>                  |
| prezzemolo       |                           |
| spicchio d'aglio | <b>1</b>                  |
| olio             |                           |
| sale             |                           |
| pepe             |                           |

- Setacciate la farina sulla spianatoia, al centro mettete lo strutto, l'olio, sale e pepe. Impastate e aggiungete tanto latte, quanto basta ad ottenere un impasto morbido. Formate una palla e mettetela a riposare 20 minuti.
- Lessate gli spinaci e le bietole, strizzateli e tritateli finemente.
- In una casseruola mettete il lardo tritato con il burro e fatelo sciogliere a fiamma bassa. Aggiungete il prezzemolo tritato e l'aglio (che poi toglierete), gli spinaci, le bietole, il sale e il pepe. Lasciate insaporire 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare.
- Quando la verdura sarà fredda, incorporate l'uovo, il parmigiano e la ricotta.
- Tirate 2 dischi di pasta. Con il primo, foderate una teglia del diametro di circa 24 cm (che avrete imburato e infarinato). Versateci il ripieno e chiudete accuratamente con il secondo disco di pasta, che buchellerete con una forchetta. Spennellate l'erbazzone con tuorlo d'uovo ed infornate per circa 45 minuti a 200 gradi.