



CUCINA CON NOI!

Erbazzone

L'erbazzone è una ricetta tipica di Reggio Emilia: il segreto è nella preparazione della sfoglia e nel ripieno a base di erbe.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

400 g di farina
200 g di acqua tiepida
30 g di strutto (o di olio evo)
un pizzico di sale

Per il ripieno:

400 g di **Bieta Erbeta Cubello Foglia Più**
400 g di **Spinaci Cubello Foglia Più**
80 grammi di pancetta tesa
1 cipollotto
80 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato
1 uovo medio
2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
sale
ricotta a piacere



Oltre 60



6



Media



Antipasti

Preparazione

- 1** Setacciare la farina in un recipiente, aggiungere il sale, lo strutto e l'acqua tiepida, un poco alla volta. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- 2** Affettare il cipollotto finemente e farlo rosolare in padella con la pancetta tagliata a cubetti. Aggiungere le verdure surgelate e cuocere per una decina di minuti. Mescolare le verdure con il formaggio grattugiato e l'uovo.
- 3** Dividere l'impasto in due parti: stendere una parte e foderare uno stampo di circa 32 cm. Aggiungere il composto di erbe (eventualmente con aggiunta di ricotta, a piacere). Stendere l'altra metà e coprire la tortiera.
- 4** Cuocere in forno statico preriscaldato a 200 °C per 30 minuti. Se si preferisce il forno ventilato, cuocere a 180 °C per 20 minuti.