



TORTE SALATE E SFORMATI

# Erbazzone

23 Dicembre 2020



1 TORTA SALATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
50 MIN



CALORIE  
410K

NOTE

## INGREDIENTI

1 confezione da 460 g di Pasta pronta per pizza (rettangolare)

### PER IL RIPIENO

1 Kg di Bietole

1 Uovo

60 g di Parmigiano grattugiato

60 g di Pecorino

2 Cipolle dorate

1 spicchio di Aglio

Peperoncino in polvere

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

## Preparazione

- Sbucciate e tritate le cipolle e l'aglio, poi fateli appassire in una padella capiente con un fondo di olio, per 8-10 minuti, unendo quando necessario poca acqua bollente; alla fine spegnete.
- Intanto ponete al fuoco una pentola capiente con due dita di acqua e il coperchio e fatela bollire.
- Mondate la bietola e lavatela perfettamente. Scolatela e cuocetela per 7-8 minuti nella pentola con un pizzico di sale.
- Scolate la bietola e fatela appena intiepidire; quindi strizzatela, tritatela grossolanamente, aggiungetela al soffritto e fatela insaporire per qualche secondo a fuoco vivace.
- Trasferite il composto in una ciotola capiente e fate appena intiepidire. Unite l'uovo, il parmigiano, il pecorino, un pizzico peperoncino, salate e amalgamate bene, mischiando con un mestolo.
- Stendete in un cerchio 2/3 della pasta, allo spessore di 1/2 cm circa, e foderatevi uno stampo di 26 cm leggermente infarinato; lasciate sbordare la pasta all'esterno di qualche cm.
- Stendete il resto della pasta in un altro cerchio, un po' più piccolo del precedente, e tenetelo da parte.
- Versate il composto di bietola nello stampo e livellatelo. Chiudete con il cerchio di pasta piccolo, bagnate il perimetro con poca acqua e ripiegatevi sopra i bordi lasciati liberi, sigillandoli bene; bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta.
- Fate cuocere l'erbazzone in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 35-40 minuti. Sfornate e lasciate intiepidire; togliete la torta salata dallo stampo e servitela tiepida o a temperatura ambiente.

Carla Marchetti