

## Erbazzone (Torte salate)



### Preparazione

Preparate la pasta bris e secondo la mia ricetta dell'erbazzone reggiano

Mentre riposa in frigo, curate gli spinaci e le bietine e fatele lessare per 5 minuti, poi scolatele per bene!

Tagliate grossolanamente i cipollotti, l'aglio e il prezzemolo e frullateli assieme alle erbe cotte e scolate.

In una terrina unite la verdura frullata al parmigiano, aggiungendo la noce moscata, sale, pepe e strutto. Usate un mixer o la frusta da pasticciere per mescolare bene il tutto per un ottimo erbazzone reggiano.

Dividete in due la pasta bris e e stendete due cerchi, uno pi  grande e uno pi  piccolo.

Con quello pi  grande coprite per bene la vostra tortiera o la teglia dove farete cuocere l'erbazzone reggiano, e riempitelo con la farcia.

Quello pi  piccolo utilizzatelo come coperchio e chiudete i bordi con la parte che avanza della pasta.

Bucherellate tutta la superficie con una forchetta, spennellate con rosso d'uovo e infornate per 30 minuti a 200 C ed ecco l'erbazzone reggiano.

### Consigli

Potete reinterpretare la preparazione dell'erbazzone, a seconda di quelli che sono i vostri gusti, adoperando anche della ricotta, del lardo o della pancetta.

### Curiosit 

La bont  dell'erbazzone va ricercata in modo particolare nella genuinit  e semplicit  dei suoi ingredienti: lo stesso, infatti, veniva in origine preparato con le pi  semplici erbe dell'orto, arricchite solo da un tocco goloso di lardo.

### Informazioni

**Preparazione** 90 minuti

**Dosi per** 5 persone

**Difficolt ** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Bietole da coste** 350 grammi

**Spinaci** 350 grammi

**Parmigiano** 100 grammi

**Strutto** 100 grammi

**Cipollotti** (2 cipollotti)

**Aglio** 2 spicchi

**Prezzemolo**

**Sale**

**Pepe**

**Noce moscata**

**Pasta bris e** 650 grammi

**Uova** (un rosso d'uovo)