TORTA DI ERBE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g. di biete (tipo piccolo),
- 40 g. di grana grattugiato,
- 40 g. di pecorino grattugiato,
- 7 cucchiai di olio di oliva,
- sale,
- 100g. di farina bianca,
- olio d'oliva,
- pangrattato.

Tagliate le biete a striscioline.
Spolverizzate di sale e fate scolare l'acqua di vegetazione.
Mettete quindi le biete strizzate in una terrina, incorporatevi i due tipi di formaggio, condite con 2 cucchiai d'olio, sale e mescolate.
Versate la farina a fontana e mettete al centro l'olio e 1 bicchiere di acqua tiepida.
Lavorate gli ingredienti ed impastate energicamente per 15 minuti.
Dividete poi la pasta in due parti (1/3 e 2/3).
Stendete la parte maggiore ottenendo una sottile sfoglia.
Ungete la teglia, spolverizzate col pangrattato, foderatela con la sfoglia e tagliate le parti in eccesso.
Versate all'interno il composto di biete e livellatelo.
Tirate la seconda sfoglia e copritene la preparazione pizzicando bene i bordi.
Passate quindi nel forno già caldo per 1 ora.
Togliete dal forno, fate riposare un momento e sistemate poi la torta su un piatto da portata.
Servire tagliata a fette e condire se volete con olio crudo.