ERBAZZONE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio d'olio di oliva,
- 1 pizzico di sale.

Per il ripieno:

- 700 g di bietole o spinaci,
- 60 g di pancetta tritata,
- 80 g di parmigiano grattuggiato,
- 1 spicchio d'aglio tritato,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 uovo,
- 3 cucchiai d'olio di oliva,
- sale,
- pepe.

Setacciare la farina sulla spianatoia, disporla a fontana, porvi il burro ammorbidito a pezzetti, l'olio e un pizzico di sale.
Impastare, aggiungere un po' di acqua fino ad ottenere un impasto liscio di media consistenza, fare riposare per circa 30 minuti coperto da un tovagliolo.
Preparare il ripieno: lavare bene le bietole, sgocciolarle e farle lessare al dente, con poca acqua salata.
Poi scolarle, strizzarle e tritarle.
Porle in un tegame e farle rosolare nell'olio con 40 gr di pancetta tritata.
Alla fine aggiungere il prezzemolo e l'aglio tritati.
Lasciare insaporire un momento, quindi togliere dal fuoco e incorporare l'uovo, un po' di pepe macinato al momento e il parmigiano grattuggiato.
Stendere la pasta e ricavarne due dischi, uno più largo dell'altro di diametro uguale a quello della tortiera.
Ungere quest'ultima con il burro e poi foderarla con il disco più grande.
Riempirla con il composto preparato ed infine con l'altro disco di pasta.
Far aderire i due dischi di pasta, punzecchiare la superficie superiore con la forchetta e distribuirvi sopra la pancetta rimasta.
Cuocere in forno a 200° per circa 1 ora.