ERBAZZONE FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di bietole da taglio (erbette),
- 100 g di burro,
- 50 g di formaggio grattugiato,
- 50 g di pangrattato,
- due uova,
- due cucchiai di farina,
- sale,
- pepe,
- 300 g di strutto.

Dopo aver ben lavato le bietole, lessatele, scolatele, strizzatele e tritatele finemente. Fatele quindi rosolare nel burro, lasciandole asciugare bene, poi toglietele dal fuoco e ponetele in una ciotola capace: unitevi il formaggio, il pangrattato e le uova frullate; aggiungete anche la farina, setacciandola, in modo che non faccia grumi; regolate infine di sale e di pepe. Mescolate ripetutamente il composto per amalgamarlo alla perfezione. Sciogliete lo strutto nella padella dei fritti e versatevi l'erbazzone, che farete cuocere bene dai due lati, voltandolo con l'aiuto di un piatto o di un coperchio, come se fosse una normale frittata. Rimestate accuratamente il composto, amalgamando alla perfezione, e fatene una palla, che metterete a riposare, coperta da un panno umido, per 40 minuti. Trascorso il tempo convenuto, stendete il composto sulla spianatoia infarinata in uno strato spesso un dito. Con un bicchierino da liquore ritagliate tanti dischi quanti ne verranno. Fate scaldare l'olio nella padella di ferro e friggetevi i dischetti, pochi alla volta, rivoltandoli affinchè risultino ben dorati dai due lati. Man mano che i dischi sono pronti, passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto da portata. Serviteli subito.