



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Erbazzone



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**difficile** Difficoltà

**3 ore e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio, tegame, matterello, tortiera, carta da forno, forno**

### ***Ingredienti***

- 250 g di farina 00
- 250 g di burro
- Sale
- 1,5 kg di bietole (o spinaci)
- 1 cipolla
- 160 g di pancetta affettata
- 2 spicchi d'aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 30 g di burro
- Sale

## **Preparazione Erbazzone**

### **Passo 1.**

Impastate 200 g di farina con un pizzico di sale e tanta acqua da ottenere un panetto liscio ed omogeneo e ponete in frigo.

### **Passo 2.**

Impastate la rimanete farina col burro ammorbidito, formate un altro panetto.

### **Passo 3.**

Prendete il primo panetto e stendetelo a forma di quadrato con un matterello, ponetevi al centro il panetto di farina e burro, piegate gli angoli del quadrato verso il centro ad inglobare il secondo panetto, stendete la pasta con dentro il panetto, formate una striscia rettangolare e piegatela in quattro, avvolgete in uno strofinaccio da cucina e ponete in frigo per 15 minuti, ripetete questo procedimento per sei volte.

### **Passo 4.**

Mondate e lavate le bietole, salatele e fatele cuocere con pochissima acqua in una casseruola con coperchio.

### **Passo 5.**

Tritate la pancetta, il prezzemolo, l'aglio e la cipolla e fateli soffriggere in un tegame col burro.

### **Passo 6.**

Aggiungete al soffritto le bietole strizzate e sminuzzate, fate cuocere un paio di minuti, spegnete il fuoco.

spolverizzate col parmigiano e mescolate.

### **Passo 7.**

Foderate una tortiera con carta da forno e metà della pasta sfoglia, disponetevi sopra il composto di bietole e coprite con la pasta sfoglia rimanente.

### **Passo 8.**

Spennellate col burro fuso restante.

### **Passo 9.**

Infornate a 200 °C per 20 minuti.

### **Passo 10.**

Servite l'erbazzone tiepido.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)