



Erbazzone, una vecchia ricetta di A. Moroni - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - farcita

Per la pasta:

300 g. di farina 00
70 g. di strutto (io ho messo il burro)
100 g. latte

Per il soffritto:

200 g. di pancetta
1 cucchiaio d'olio, una noce di burro
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
kg. 1,5 di bietole bollite a vapore e tagliuzzate
150 g. di parmigiano grattugiato
poco sale.

Impastare e stendere la pasta tra 2 fogli di carta forno, fino ad avere un tondo che possa rivestire abbondantemente una teglia di 24/26 cm. di diametro. Alla fine si dovrà rivoltare la pasta in eccedenza verso l'interno come se fosse il cratere di un vulcano. All'interno mettere le verdure saltate in poco burro con la pancetta l'aglio e il peperoncino a pezzetti. Salare poco. Aggiungere il parmigiano grattugiato ed infornare a 180 gradi per 40 minuti o comunque finchè non si dora la superficie.