



Bimby: Erbazzone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

tempo 20 min.+ forno 40 min.

Ingredienti:

300 gr.di farina, 150 gr.di burro morbido, 100 gr.di latte, 1 kg.di spinaci, 500 gr.di acqua, 100 gr.di lardo pestato, 2 spicchi di aglio, 1 cipollotto, 1 manciata di prezzemolo tritato, 1 cucchiaino di olio di oliva, parmigiano grattugiato a piacere, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale farina, latte, burro e 1 pizzico di sale: 30 sec.vel.6. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 30 min. circa. Inserire nel boccale l'acqua e portarla all'ebollizione: 8 min.100°C vel.1. Disporre nel Varoma gli spinaci lavati e posizionare il Varoma sul coperchio: 5 min. temp. Varoma vel.1 e mettere da parte gli spinaci. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, lardo e aglio: 15 sec.vel.6, togliere metà del trito e metterlo da parte. Aggiungere ora olio, cipollotto e prezzemolo: 3 min.100°C vel.3. Aggiungere gli spinaci: 3 min.100°C vel.3 tenendo il misurino inclinato. Unire parmigiano, sale e pepe: 1 min.vel.3, spatolando. Stendere l'impasto precedentemente preparato e formare 2 dischi molto sottili, uno leggermente più grande dell'altro. Disporre il disco più grande in uno stampo (diam.28 cm.), imburrate e infarinato, bucherellarlo con una forchetta, distribuirvi il ripieno di spinaci e ricoprirlo con il disco più piccolo sigillando bene i bordi.