

Erbazzone di bieta e cicoria

Una torta salata che è anche un piatto unico: assapora l'erbazzone con bieta e cicoria.



Quando hai voglia di un **pranzo veloce e saporito** cosa ti prepari? Una bella torta salata! È facile da preparare e puoi farcirla con tanti ingredienti diversi. È ottima anche per riciclare qualche avanzo!

La ricetta che ti proponiamo oggi ha come protagonista è una sorta di torta salata che si ispira a una preparazione tipica della **cucina Emiliana** e lo ripropone **in versione Casa Di Vita** trasformandolo in un **piatto unico tutto da provare**.

Difficoltà: media

Costo: basso

Tempo di preparazione: 15 min. + 50 min. di cottura

Ingredienti

(per 4 persone)

Ingredienti per la pasta:

200 g di farina integrale Bio,Logico Despar

60 g di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

80 g di acqua naturale

Un pizzico di sale marino integrale

Ingredienti per il ripieno:

800 g tra biette e cicoria

2 cipollotti freschi

50 g di Parmigiano Reggiano Despar Premium

1 uovo Bio,Logico Despar

Olio extra vergine di oliva q.b.

Una macinata di pepe nero Despar

Un pizzico di sale marino integrale

Procedimento:

1. Prepara la pasta unendo in una ciotola tutti gli ingredienti e lavorali fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Riponila in frigo a riposare per almeno mezz'ora.
2. Pulisci le biette e la cicoria sotto acqua corrente, elimina la parte finale del gambo e poi taglia a pezzetti. Taglia i cipollotti a rondelle e falli stufare dolcemente in una padella con un filo d'olio e un cucchiaino d'acqua. Aggiungi le erbe, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescola bene e lascia cuocere per 10 minuti.
3. Togli dal fuoco la verdura, elimina l'eventuale acqua in eccesso e lascia che si raffreddi. Unisci il formaggio e l'uovo avendo cura di amalgamare bene tutto.
4. Riprendi la pasta dal frigo e stendila aiutandoti con della carta da forno. Fodera uno stampo utilizzandone metà sfoglia, riempi con la farcia di erbe e con la pasta avanzata ricopri tutto sigillando bene i bordi. Con i rebbi della forchetta pratica dei forellini in superficie.
5. Cuoci in forno preriscaldato a 170 °C fino a quando i bordi saranno dorati (circa 40 minuti).