
L'erbazzone

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

L'erbazzone è una tipica specialità gastronomica reggiana. Si tratta di una torta salata la cui ricetta originale prevede un fondo di pasta ripieno con bietole, cipolla, aglio, lardo, prezzemolo e parmigiano reggiano, il tutto richiuso con un altro strato di pasta, cosparso di pancetta e cotto in forno. A questa tipica pietanza con il tempo sono state apportate alcune modifiche come ad esempio l'utilizzo della pasta sfoglia, degli spinaci, dell'uovo per far legare gli ingredienti e anche della ricotta. La versione montanara prevede perfino l'utilizzo del riso cotto nel latte che lo rende sicuramente un piatto unico.

Ingredienti (6 persone) Per la pasta: 300 grammi di farina, 30 grammi di burro, latte, q.b. di sale. Per il ripieno: 1/2 chilo di spinaci, 1/2 chilo di bietole, 200 grammi di pancetta, 1 uovo, 2 scalogni, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, una manciata di prezzemolo tritato, 100 grammi di parmigiano grattugiato, 1 tuorlo, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione Per la pasta: Setacciare la farina, al centro mettere il burro a pezzetti, il sale, il latte o l'acqua. Formare una palla, avvolgerla in un canovaccio e lasciarla riposare in un luogo fresco ed asciutto per circa 20 minuti. Per il ripieno: Cuocere a vapore le bietole e gli spinaci, quindi tagliarli grossolanamente con un coltello. Porre in una padella capiente l'olio (secondo il vostro gusto, potreste anche utilizzare in sostituzione dell'olio del lardo, così come indicato nella ricetta originale) nel quale farete stufare la cipolla e gli scalogni tagliati finemente e lo spicchio di aglio. Unire le verdure cotte a vapore e il prezzemolo tritato. Regolare di sale e di pepe ed eliminare lo spicchio di aglio. Lasciare insaporire per altri 5 minuti, togliere il tegame dal fuoco e, quando gli spinaci saranno tiepidi, unire il parmigiano grattugiato e l'uovo. Tirare la pasta sottile, formarne due dischi di circa 26 e 24 centimetri di diametro. Foderare una tortiera con carta da forno precedentemente inumidita per far aderire al meglio la carta alle pareti. Deposare lo strato più grande di pasta e alzare i bordi, riempire con la verdura ripassata in padella, coprire con l'altro disco di pasta e chiudere il bordo. Forare con i rebbi di una forchetta la pasta per far fuoriuscire durante la cottura l'umidità delle verdure. Spennellare con il tuorlo d'uovo e far cuocere in forno a 200°C per 20 minuti, quindi cospargere la superficie della torta con la pancetta tagliata a julienne e continuare la cottura per circa altri dieci minuti. www.cosacucino.it