

---

# Bietole in sfoglia

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

La preparazione è semplice, e per semplificarla ulteriormente ho utilizzato della pasta sfoglia pronta, il gusto delicato è impreziosito dalla presenza dei funghi porcini secchi, che sono un ottimo esaltatore di gusto per questo tipo di preparazione, provateli anche in altri tortini di verdure, ad esempio di carciofi.

## Ingredienti

1 Kg di bietole  
Un rotolo di pasta sfoglia pronta  
2 uova medie  
200 gr di ricotta  
1 cipolla  
Due cucchiaini di funghi secchi  
50 gr di parmigiano grattugiato  
Olio extra vergine di oliva  
Sale  
Maggiorana

Mettere a bagno in poca acqua i funghi per un'ora circa. Pulire e lavare le bietole eliminando la terra, strizzarle e tritarle, quindi tritare anche la cipolla (ovviamente dopo averla sbucciata), farla andare in padella insieme alle bietole con un filo d'olio di oliva, tritare i funghi ammollati e aggiungerli al trito in cottura. Quando saranno cotte e raffreddate, unire le uova, la ricotta, il parmigiano, la maggiorana, quindi salare e rimescolare amalgamando il tutto per bene.

Adagiare la pasta sfoglia col suo foglio di carta da forno in una tortiera (eviterà che si attacchi la torta) in modo che i bordi escano leggermente dalla tortiera, ungerla con un velo d'olio evo, riempire quindi con la farcia, rigirare i bordi in modo che rientri di un cm circa. Infornare per 30 minuti circa a 180 gradi.

Dal blog [La piccola casa](#)

---