
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](#)
