



LE RICETTE PARMAREGGIO

ERBAZZONE REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Burro

INGREDIENTI

- 250 g di farina bianca "00"
- 80 g di strutto
- 100 ml di latte
- sale (oppure 300 g di pasta sfoglia già pronta)

Per il ripieno:

- 600 g di bietole (o spinaci) surgelati in cubetti
- 150 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio
- 100 g di Pancetta Piacentina
- 100 g di lardo in fette sottili
- 60 g di pangrattato
- 1 spicchio d'aglio
- 100 g di Burro Parmareggio
- sale

Abbinamento:

- vino Colli di Parma Sauvignon

DESCRIZIONE

Impastate la farina con lo strutto (conservatene una noce per spennellare la superficie), aggiungete il latte tiepido per ammorbidire l'impasto, amalgamate il tutto e lasciate riposare coperto per qualche minuto.

Nel frattempo, sciogliete il Burro Parmareggio in una padella e soffriggetevi la pancetta e il lardo tagliati a listarelle e l'aglio intero.

Dopo aver fatto rosolare leggermente, aggiungete anche le bietole sbollentate in acqua salata e cuocete per circa 15 minuti.

Versate il composto in una terrina, aggiungete il Parmigiano Reggiano Grattugiato, il pangrattato, 1 pizzico di sale e mescolate bene il tutto per amalgamare gli ingredienti.

Tirate la pasta in 2 sfoglie sottili.

Stendete in una teglia rivestita con carta da forno il primo strato di pasta, copritela con il ripieno, chiudete con il secondo strato di pasta, eliminando la pasta in eccesso, bucherellate la superficie e spennellatela con lo strutto conservato sciolto.

Infornate a 150°C per circa 30 minuti. Potete servire l'erbazzone caldo o tiepido, a piacere.