



LE RICETTE DELLO CHEF **ALESSANDRO BORGHESE**

ERBAZZONE

Riscoprire un classico della cucina italiana.

Una torta salata irresistibile, una specialità reggiana impreziosita dal gusto dello Speck Senfter.

- Occasione Pranzo
- Difficoltà Media
- Tempo di preparazione 70'
- Tempo di cottura 35'
- Tempo totale 105'
- Dosi per 2 persone

INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA
250 gr Farina "00"
125 gr Acqua
5 gr Sale
20 gr Strutto

RIPIENO
1 Cipollotto fresco
1 Spicchio di aglio
Qb Pepe
250 gr Bieta
250 gr Cicorino
50 gr Ricotta
20 gr Parmigiano
4 fette Speck Senfter Alto Adige IGP

PREPARAZIONE

STEP 1 Impasta la farina con acqua, sale e strutto. Una volta ottenuto un panetto, lascialo riposare in frigorifero per mezzora.

STEP 2 Taglia la bieta e il cicorino a julienne.

STEP 3 Ripassa le erbe in padella insaporendole con uno spicchio d'aglio e il cipollotto. Aggiusta di sale a tuo piacimento.

STEP 4 Una volta che tutto si è freddato, aggiungi la ricotta, il parmigiano e un po' di pepe.

STEP 5 Prendi la pasta sfoglia e stendila sottile in una teglia imburata e infarinata, ricordandoti di forarla con una forchetta. Aggiungi il ripieno, utilizzando come ultimo tocco gustoso le fette di Speck Senfter.

STEP 6 Ricopri il tutto con la pasta sfoglia avanzata e buca leggermente la superficie. Ungi l'erbazzone con dell'olio extra vergine e dai un'ultima spolverata di sale.

STEP 7 Non ti resta che cuocere in forno ventilato a 180°C per 35 minuti, tagliare a cubi e impiattare!

Per questa ricetta è stato utilizzato

**Speck Senfter
Alto Adige IGP**

Appena affettato e pronto da servire.

