LOMBARDINI
Cantine in Novellara dal 1925

ERBAZZONE REGGIANO

ACCOMPAGNATO DAL REGGIANO 'C'ERA UNA VOLTA'





Reggiano Del “C’era una volta”

INGREDIENTI

1,5 Kg di spinaci freschi
2 cipollotti con gambo fresco e verde (20 gr.)
una manciata di prezzemolo
60 gr di lardo
4 cucchiai di olio
50 gr di burro
1 spicchi d’aglio
60 gr di parmigiano-reggiano grattugiato
sale (5 bei pizzichi) e pepe
(verdure lessate e strizzate = 350 gr)

PER LA PASTA

200 gr di farina 00
1 noce di strutto (circa 20 gr)
2 cucchiai di olio
sale (5 bei pizzichi) e pepe
acqua q.b.

PREPARAZIONE

Per il ripieno:
Eliminare le coste dure dagli spinaci, lavarli in acqua fino a che non rimane più traccia di terra e bollirle in un pentolone con pochissima acqua, circa 6 minuti,
finché le foglie risultano morbide e raffreddare in acqua e ghiaccio o in abbattitore.
Scaldare l’olio e sciogliervi il lardo e il burro, aggiungere l’aglio tritato, i cipollotti tritati con tutti i gambi,
far appassire i cipollotti e aggiungere gli spinaci sminuzzati, salare (5 bei pizzichi) e pepare.
Lasciate raffreddare e aggiungere il prezzemolo e il parmigiano reggiano.

Per la pasta:
Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta omogenea, avvolgerla nella pellicola e lasciare riposare per una mezzoretta.
Dividere la pasta in due parti e stendere la prima, adagiarla in uno stampo o direttamente sulla carta da forno.
Stendetevi sopra il ripieno e coprite con l’altra parte di pasta tirata con uno spessore più fine del precedente creando delle increspature.
Con una forchetta bucherellate la superficie.
Cuocere per 30 minuti a 200°.
5 minuti prima della fine della cottura ungere con un po’ di lardo.

CONSERVAZIONE

Potete conservare l’erbazzone o scarpazzone in frigorifero, una volta freddo, per 2 giorni al massimo coperto con la pellicolla trasparente. Potete congelarlo sia da cotto che da crudo solo se avete utilizzato ingredienti freschi non decongelati.

CONSIGLIO

L' erbazzone o scarpazzone (in dialetto scarpazoun), è una torta salata la cui ricetta è una tipica specialità gastronomica reggiana. Nasce come pietanza di umile origine contadina, poiché prevedeva l'utilizzo di semplici erbe dell'orto disponibili in vari momenti della stagione che venivano impreziosite dalla pasta ed insaporite dal lardo e dagli aromi.
Potete preparare il vostro erbazzone anche con delle bietole al posto degli spinaci ad esempio!