

Erbazzone o scarpazzone

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali



Preparazione:
90 min



Cottura:
40-45 min



Dosi per:
6 persone



Costo:



Difficoltà:
Media

L'**erbazzone** o **scarpazzone** (in dialetto *scarpazoun*), è un**torta salata** la cui ricetta è una tipica **specialità gastronomica reggiana**. L'erbazzone è composto da un **fondo di pasta** riempito da un impasto di **bietole**, **cipolla**, **aglio**, **lardo**, **prezzemolo** e **parmigiano reggiano**, che viene poi chiuso con un altro **strato di pasta**, punzecchiato dai rebbi di una forchetta, spennellato di **tuorlo d'uovo**, cosparso di **pancetta** o lardelli e cotto in forno.



Ingredienti per la sfoglia

>> Acqua

gassata 1 bicchiere (circa)

>> Burro

60 gr (oppure 1 cucchiaio di strutto e 3 di olio)

>> Farina

500 gr

>> Sale

2 grossi pizzichi

...per il ripieno

>> Aglio

2 spicchi

>> Parmigiano Reggiano

100 gr

>> Bietole

fresche 1,5 kg (o spinaci)

>> Pepe

macinato q.b.

>> Cipolle

2 cipollotti (o porri)

>> Prezzemolo

tritato 1 ciuffo

>> Lardo

80 gr

>> Sale

q.b.

>> Olio

2 cucchiari

...per ricoprire

>> Pancetta

di maiale 150 gr

>> Uova

1 tuorlo

Preparazione



Preparate l'**impasto per la sfoglia** dell'erbazzone, mettendo su di una spianatoia la **farina** a fontana, il **burro freddo** a pezzetti, il sale e tanta **acqua gassata** quanta ne serva per ottenere un composto liscio ed elastico (circa 1 bicchiere); impastate bene gli ingredienti e **formate** con essi una **palla**, che ricoprirete con della pellicola e lascerete riposare in un luogo fresco e asciutto per almeno mezz'ora. Accendete il **forno a 180°**.

Intanto fate **lessare le bietole** in acqua salata (o cuocetele al vapore), poi strizzatele e tritatele.

Tritate il lardo e mettetelo a sciogliere in un **tegame a fuoco basso** insieme a due cucchiari di **olio**, poi aggiungete l'**aglio** (intero) e i **cipollotti tritati**, e fate appassire. Togliete poi l'**aglio** e aggiungete il **prezzemolo tritato**, le **bietole**, il **sale** e il **pepe**; lasciate insaporire per qualche minuto, poi togliete il tegame dal fuoco e **fate intiepidire**.



Unite il **parmigiano reggiano grattugiato** alle bietole e amalgamate bene.

Prendete la **pasta per la sfoglia** e **tiratela sottilmente** fino a formare **due dischi**: uno dovrà essere qualche cm più largo del diametro della teglia che avete scelto per cuocere l'erbazzone, e lo userete per **foderare la tortiera imburrata**; i cm in più servono per rivestire i bordi della tortiera. L'altro disco servirà per chiudere la preparazione.



Posto il disco più grande sul **fondo della tortiera**, versate il **ripieno**, livellatelo bene e poi **coprite** con l'altro **disco più piccolo**, e ripiegando il contorno, saldatelo al bordo della pasta sottostante. Con i rebbi di una forchetta **punzecchiate** tutta la **superficie della sfoglia** (servirà per far fuoriuscire l'umidità delle verdure durante la cottura) e poi **spennellatela bene con il tuorlo d'uovo**.

Fate cuocere in **forno già caldo per 30 minuti** circa, poi cospargete la superficie dell'erbazzone con la **pancetta tagliata a striscioline** e continuate la cottura per **altri 10-15 minuti** circa. A cottura avvenuta, **lasciate intiepidire** o raffreddare e servite l'erbazzone tagliandolo a **fette o losanghe**.





Consiglio

Laricetta dell'erbazzone ha subito col tempo **diverse modifiche**, che anche voi, se vi soddisfano, potreste apportare: una delle tante è l'utilizzo della **pasta sfoglia** al posto della pasta tradizionale, oppure la **sostituzione** o l'integrazione delle bietole con **gli spinaci**; l'**aggiunta della ricotta** al ripieno o quella di un **uovo** per far legare meglio gli ingredienti tra di loro. Anche una grattatina di **noce moscata** non guasta. Spesso anche la **pancetta** viene inserita nel ripieno (al posto del lardo) invece di essere cosparsa in superficie.



Curiosita'



L'**erbazzone reggiano**, è una pietanza di **umile origine contadina**, che prevedeva l'utilizzo di semplici **erbe dell'orto disponibili** in vari momenti della stagione che venivano con questa preparazione impreziosite dalla pasta ed insaporite dal lardo, e dagli aromi.

Anticamente l'erbazzone **veniva cotto** in uno **stampo rotondo** di rame chiamato "**al sol**", nel forno del pane, e tutta la comunità reggiana faceva a gara per realizzare il migliore!