

ANTIPASTI

Torta di verdure della lunigiana

Tradizione: Toscana

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Spinaci	500 g
Bietole	500 g
Erbe di campo (borraggine, pimpinella, insalata cicoria)	500 g
Farina	300 g
Zucchine	2
Porri	2
Uova	2
Formaggio pecorino	50 g
Olio d'oliva	10 cucchiaini
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate, lavate e lessate in acqua salata le verdure. Scolatele, strizzatele e tritatele grossolanamente, tenete da parte.
- 2 In una capiente terrina sgusciate e sbattete le uova con il pecorino grattugiato, unite le verdure, condite con sei cucchiaini d'olio e mescolate gli ingredienti.
- 3 Salate, pepate e lasciate riposare. Nel frattempo preparate la pasta. Disponete sul tavolo la farina a fontana, al centro mettete quattro cucchiaini d'olio, un bicchiere e mezzo d'acqua tiepida e il sale.
- 4 Impastate a lungo con le mani e poi con il matterello stendete due sfoglie, una più grande dell'altra.
- 5 Su una teglia foderata con carta da forno adagiate la prima sfoglia, sistematevi il ripieno di verdure, livellate bene, sovrapponetevi la seconda sfoglia.
- 6 Saldate con cura i bordi delle due sfoglie. Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti. Questa torta, che nella regione toscana viene chiamata "scarpazza", può

essere servita sia tiepida sia fredda.