

ANTIPASTI

Scarpazza

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Farina	250 g
Olio d'oliva	8 cucchiaini
Biete	2000 g
Zucca gialla	2000 g
Uova	2
Formaggio grana grattugiato	150 g
Porri	3
Sale	

■ Preparazione

- 1 Sulla spianatoia impastare la farina, 1 pizzico di sale e 1/2 bicchiere d'acqua. Preparare una sfoglia grande come la teglia da usare. Pulire le bietole, bollirle in acqua salata, scolarle e tritarle.
- 2 Pulire la zucca, tagliarla a pezzi e lessarla in acqua salata, strizzarla e tritarla. Tritare i porri e rosolarli con 4 cucchiaini d'olio. Unire le bietole e la zucca, mescolare e far insaporire per 10 minuti circa.
- 3 Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare; aggiungere due uova e il formaggio grattugiato, amalgamare bene e regolare di sale. Ungere la teglia di olio, foderarla con la sfoglia e stenderci sopra l'impasto.
- 4 Piegare la sfoglia in eccesso creando un bordo, irrorare con un filo d'olio e mettere in forno a 200 gradi per 40 minuti circa. Servire la scarpazza tiepida o fredda.