

# Torta Pasqualina alle erbette

## INGREDIENTI (per 6 persone)

### PER IL RIPIENO

600 g di erbette  
300 g di boragine  
150 g di formaggio a pasta semi dura a piacere  
3 uova  
1 spicchio d'aglio  
Olio extra vergine d'oliva  
Sale e pepe q.b.

### PER LA SFOGLIA

600 g di farina  
350 g di acqua  
5 cucchiaini di olio extra vergine di oliva  
Sale

## ESECUZIONE

In una ciotola unite la farina, l'acqua, l'olio e il sale amalgamate e lavorate fino ad ottenere una consistenza liscia e morbida. Formate una palla, coprite con un canovaccio e lasciate riposare.

Nel frattempo lavate e tagliate finemente le erbette e la boragine. In una padella antiaderente scaldate un cucchiaio d'olio con l'aglio e aggiungete le verdure, salate, coprite con il coperchio e lasciate cuocere una decina di minuti con mezzo bicchiere di acqua. Mettete da parte il preparato.

Nella medesima padella cucinate le uova strapazzate con sale e pepe facendo attenzione a non cuocerle troppo.

Stendete la pasta, disponete erbette e boragine, le uova e il formaggio a tocchetti, quindi coprite con i lembi della sfoglia.

Infornate per 20-30 minuti a 200°C.

Servite tiepida o a temperatura ambiente.

## NOTE

Le erbette o bietole da foglie, al contrario delle coste, hanno foglie più sviluppate rispetto al gambo.

## IL VINO CONSIGLIATO: Cruasé D.O.C.G. Oltrepò Pavese

ABBINAMENTO: Perfetto per un aperitivo o per festeggiare un evento, può essere considerato un vino da tutto pasto. Ben si adatta a piatti a base di verdura o di pesce.

*Oltrepò in Pentola* è realizzato a cura di Federica Ruffinazzi.

