LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta salata di bietole e patate

Bietole, spinaci o erbette varie! Antipasto o piatto unico????



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Bietole - un mazzo
- sfoglia - 1 rotonda
- patate bollite - 3
- uova - 2
- panna - 200 ml
- parmigiano - un cucchiaio
- pane grattugiato - 1 cucchiaio
- mozzarella - 1
- sale - q.b.
- Bietole - un mazzo
- patate - 3
- uova - 2
- panna - 200 ml
- parmigiano - 2 cucchiai
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- mozzarella - 1
- sfoglia - 1
- sale - q.b.

Preparazione

Avevo delle bietole appena colte, ma voi potete sostituirle con degli spinaci o con la verdura che preferite!!!!! Fate bollire le bietole e le patate in acqua leggermente salata. Scolate e tritate le bietole in una ciotola e vi aggiungete il pane grattugiato, il parmigiano, le uova e la panna. Amalgamate per bene e poi vi mettete anche la mozzarella tagliata a dadini e due patate schiacciate. Aggiungete un pizzico di sale. Stendete la sfoglia, con la sua carta nella teglia o nel piatto crisp Mettete al centro il composto e sollevate i lembi della sfoglia. Al centro disegnate un fiore con l'altra patata fatta a spicchi. Ricoprite con poco pane grattugiato e parmigiano e mettete in forno. Quando la sfoglia sarà dorata, sarà pronta!!!!! E' buona calda ma anche fredda!!!!