

TORTA DI BIETOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 1000 g di bietole,
- 400 g di quagliata,
- 1 cipolla bianca,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- acqua.

Formare un impasto consistente amalgamando la farina, due cucchiaini d'olio, un po' d'acqua e il sale.

Dividerlo in due parti e lasciarlo riposare coperto per circa un'ora.

Lavare le bietole, togliere la parte inferiore, tagliarle a strisce e lessarle per due minuti in acqua salata.

Lasciare raffreddare e strizzare con l'aiuto di un canovaccio.

Fare soffriggere nell'olio la cipolla tritata, aggiungervi le bietole e il sale, far cuocere per circa 6-7 minuti.

Preparare due sfoglie e dopo averle unte, sistemarne una sul fondo di una teglia preventivamente bagnata con un velo d'olio.

Versare il ripieno ormai freddo, e spalmarvi la quagliata, salare e coprire con l'altra sfoglia.

Chiudere le sfoglie tutt'intorno formando un orlo.

Cuocere in forno a fuoco medio (160 gradi) per 40 minuti.