

ERBAZZONE NONNA CARLA

PER LA PASTA:

un pugno di farina poi ci si fa il buco e aggiungiamo un bicchiere di acqua calda dove precedentemente c'era stato fatto sciogliere un cucchiaino di strutto, mescolare, aggiungere un pizzico di sale e un cucchiaino di olio affinché la pasta diventi abbastanza morbida.

PER L'IMPASTO:

Lessare le bietole e farle cuocere in un battuto di cipolotti e aglio per circa tre quarti d'ora. Quand'è freddo aggiungere parmigiano.

Cuocere l'erbaZZone in forno per circa 1 ora e quando è biondo passare sopra il burro, è fondamentale punzecchiarlo con la forchetta prima di cuocerlo.