

Torta di erbi (*Lorena da Cascio*)

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

g 100 di farina di grano, acqua, sale, olio

Per il ripieno:

Un kg. di erbi (tarassaco, orecchie d'asino, farinaccio), tre uova, pepe, sale, 150 g. di parmigiano grattugiato.

Pulire accuratamente gli erbi, metterli a bollire, una volta cotti formare delle palline strizzandole per eliminare l'acqua in eccesso, tritare finemente amalgamare con gli altri ingredienti e sistemare su una strato di pasta precedentemente stesa messa in una teglia rotonda, richiudere i bordi e cuocere in forno a 180° per 50-60 minuti sempre controllando il colore della pasta che dovrà rimanere lievemente dorata.
