

TORTA " LA SGUIUNA "

(Vecchia ricetta pontremolese data da MARCELLINA)

Ingredienti:

(per il ripieno)

- Circa 1 Kg. di bietole
- 2 zucchini
- 1 cipolla
- 3 patate
- Sale q.b.
- Olio q.b.(circa un bicchiere)
- 150 gr, di formaggio misto pecorino e parmigiano
- Una manciata di farina

(per la sfoglia)

- Circa 250 gr. di farina
- 2 -3 cucchiaini di olio
- Sale fino q.b.
- Acqua q.b.

Lavare la verdura e tagliarla a pezzetti, metterla sotto sale per una mezzora circa. Quindi, se occorre, prima di strizzarla bene, passarla sotto l'acqua per togliere l'eventuale sale in eccesso. Mettere la verdura in una zuppiera e amalgamarla con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido e consistente.

A parte impastare la farina con acqua, olio e sale fino ad ottenere un impasto sodo da lavorare finché non diventa liscio e compatto. Stendere una sfoglia sottile con la quale rivestire una teglia precedentemente unta con olio: Riempire con il preparato di verdure, pareggiare e ricoprire con la sfoglia rimasta e fare dei fori con una forchetta.

Cuocere in forno caldo a 180-200° gradi per circa 30-40 minuti e servire calda.