

Ingredienti (per 4 persone):

- Bietola o spinaci: gr. 500
- 2 patate
- Una cipolla bianca
- 4 zucchini
- Farina bianca
- 2 cucchiari di farina gialla
- 2 uova
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



Preparazione

Per prima cosa preparate la pasta sfoglia impastando 3 etti di farina bianca con le uova, un cucchiaio d'olio, sale e poca acqua tiepida. Lavoratela bene, fatene una palla e lasciatela a riposare per un'oretta al fresco. Lessate le bietole o gli spinaci (o entrambi), strizzatele e tritatele. Mettetele in una zuppiera ed aggiungete le patate sbucciate e tagliate a fettine, gli zucchini e la cipolla a fette, la farina gialla, un uovo, 4 cucchiari d'olio, sale e pepe. Stendete i tre quarti della sfoglia in una teglia unta, versateci dentro il ripieno ben amalgamato e ricoprite il tutto con la restante sfoglia. Ungetela leggermente, bucherellatela e mettete il tutto a cuocere in forno medio per circa un'ora.