

Torta d'erbe alla Ferrarese o Romagnuola

Cristoforo da Messisbugo, *Banchetti composizioni di vivande...*, Ferrara 1549, page 139

Ingrédients

350 g de farine,
1 kg de blettes, les blancs et le vert cuits à l'eau (à la vapeur, c'est mieux)
150 g de *povine* (la fameuse ricotta)
1 jaune d'œuf
Du sel
Huile

Recette

On prépare la pâte avec de la farine, du sel et de l'huile et on la fait reposer une demi-heure.

Une fois cuite, on coupe la blette en petits tronçons, on ajoute 150 grammes de ricotta, un jaune d'œuf, sel, poivre.
(Dans le texte d'origine, il y a en tout 8 œufs, 4 verres de lait et 500 grammes de « fromage gras » et beaucoup de beurre... A vous de voir !)

On étale la moitié de la pâte dans un moule à tarte, on y verse la préparation et on recouvre d'une autre couche de pâte.

On cuit au four à 180°, 50 minutes.

Cristoforo de Messisbugo rajoute du beurre sur la pâte et du sucre un peu avant la fin...

Je précise qu'à l'époque, les durées de cuisson étaient données en prières, mais comme je ne sais pas à quelle vitesse vous dites le *Pater noster* et l'*Ave Maria*, je m'en abstiens.