



ANTIPASTI

Torta Pasqualina

per 8 persone

- 600 g di farina "00"
- 350 ml d'acqua
- 30 ml di olio d'oliva extravergine
- sale
- 1/2 cipolla
- 500 g di ricotta Coop vivi verde
- 70 g di Parmigiano Reggiano Dop 30 mesi Fior fiore Coop
- 10 uova
- maggiorana
- olio d'oliva extravergine
- noce moscata
- sale e pepe

Per il ripieno

- 700 g di spinaci e bietoline già puliti



Miscela la farina con acqua sale e olio fino ad avere un impasto liscio ed elastico. Dividilo in 10 pezzi uguali, avvolgili nella pellicola e fai riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

Fai appassire spinaci e bietoline con la cipolla tritata, poi sala, pepa e lascia intiepidire. Mescola la ricotta con metà parmigiano grattugiato, 3 uova sbattute e la maggiorana tritata. Aggiusta di sale, pepe e noce moscata. Scola le verdure e tritale grossolanamente, poi unisci 1 uovo, il resto del parmigiano, maggiorana, sale e pepe.

Stendi le 10 palline di impasto in altrettanti dischi sottili. Disponine 5 in uno stampo oliato, spennellando ogni sfoglia con olio.

Versa il composto di spinaci, livellalo e distribuisci sopra la crema di ricotta. Forma 6 conche e sguscia all'interno di ciascuna le uova rimanenti. Ricopri con le sfoglie restanti, sempre ungendole, e ripiega i lembi di pasta che sbordano verso l'interno, così da formare un cordoncino. Spennella con abbondante olio.

Cuoci in forno a 180°C per circa 50-60 minuti fino a quando la pasta sfoglia sarà diventata dorata. Fai intiepidire prima di servire.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

