

Torta pasqualina (Torte salate)



Preparazione

Preparate la pasta disponendo la farina a fontana e impastandola con un uovo, un pizzico di sale, lo strutto e acqua quanto basta a rendere l'impasto sodo. Scottate le bietole in acqua bollente, scolatele e saltatele in padella per qualche minuto con l'olio e lo scalogno tritato. Preparate il ripieno mescolando la ricotta con il parmigiano, sale e pepe. Stendete la pasta in 6 sfoglie sottilissime, rivestite il fondo di una teglia circolare con le prime 3. Separate ognuna con una spennellata di olio di oliva. Formate uno strato con le bietole strizzate e tritate grossolanamente, un secondo strato con il ripieno di ricotta. Sgusciate le 4 uova sulla ricotta dopo che avrete formato 4 fossette con un cucchiaino. Ricoprite con le restanti 3 sfoglie e ripiegate verso l'interno la pasta avanzata. Infornate la torta pasqualina per un'ora a 180°.

Consigli

Un vino da abbinare alla torta pasqualina, deve essere un vino bianco secco ma anche morbido come ad esempio il Vermentino. Come dicevamo nell'introduzione, questa torta salata si può preparare anticipatamente, perchè è ottima fredda, perciò potete tranquillamente prepararla il giorno prima.

Curiosità

La torta pasqualina è tipica della cucina ligure, infatti si prepara in questa zona d'Italia durante il periodo pasquale e racchiude gli ingredienti tipici della primavera, come le bietole, le cipolle, erbetto, maggiorana ma anche i carciofi, che possono essere delle alternative agli ingredienti usati nella nostra ricetta.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 60 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 500 grammi

Strutto 80 grammi

Uova 5 unità

Acqua (q.b.)

Ricotta 400 grammi

Bietole da coste 500 grammi (già lessate)

Parmigiano 30 grammi

Sale (q.b.)

Pepe (q.b.)

Olio (2 cucchiaini di olio di oliva)

Scalogni (mezzo scalogno)