



Torta pasqualina

[Del 02/08/2002 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: 10 - 12 persone: 1 confezione di pasta sfoglia surgelata da 350 g, 800 g di foglie di bietole (erbette), 400 g di ricotta, parmigiano reggiano grattugiato, 11 uova, olio di oliva, 1 pizzico di maggiorana, sale, pepe, fiocchetti di burro.

Fate disgelare la pasta sfoglia. Lavate le foglie di bietola, tagliatele a listarelle e cuocetele con la sola acqua che rimane loro attaccata e sale: scolatele e strizzatele. In una terrina sbattete 4 uova intere con sale, pepe e 4 cucchiainate di formaggio grattugiato, aggiungete le bietole, la ricotta sbriciolata o passata al setaccio, la maggiorana e amalgamate bene. Tirate la sfoglia abbastanza sottile; con una parte ricoprite il fondo e le pareti (più 1 cm che fuoriesca) di una tortiera di cm 24 circa di diametro, alta cm 5 circa, spruzzata d'acqua. Versate il ripieno, fate 6 incavi, mettendo in ognuno 1 fiocchetto di burro, rompetevi 1 uovo, salate, pepate e spolverizzate con formaggio grattugiato. Coprite con la rimanente sfoglia, rivoltate la pasta che sborda verso l'interno, premendola un pò. Pennellate la superficie con 1 uovo sbattuto. Mettete in forno a 200° a mezza altezza per 1 oretta; la crosta dovrà essere dorata. Si serve tiepida o fredda. La "Pasqualina originale richiedeva 33 sfoglie sottilissime e sovrapposte. Dopo una decina di sfoglie si metteva il ripieno che veniva ricoperto dalle rimanenti. La pasta era composta da farina, olio e acqua.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]