



## Torta pasqualina agli spinaci

[Del 28/02/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

**Ingredienti:** per 6 - 8 persone: 450 g di spinaci senza gambo, 80 g di pane raffermo, 250 ml di latte, 550 g di ricotta, 200 g di parmigiano reggiano grattugiato, 8 uova, una presa di noce moscata, una presa di pepe, 10 foglie di maggiorana fresca, 150 g di burro, 20 fogli di pasta fillo.

Portate a bollore 500 ml di acqua salata. Aggiungete gli spinaci, lasciateli lessare 5 minuti mescolando di tanto in tanto e scolateli accuratamente. Quando saranno abbastanza freddi per poter essere lavorati con le mani, metteteli su un canovaccio e strizzateli bene per eliminare tutta l'acqua, poi tagliateli a pezzetti. Accendete il forno a 180°. Mettete il pane ed il latte in una terrina, lasciateli così per 5 minuti, poi aggiungete la ricotta, metà del parmigiano, 4 uova, la noce moscata, il pepe, la maggiorana e gli spinaci. Regolate di sale e pepe e mescolate bene. Sciogliete il burro, poi ungete leggermente una pirofila di 23 cm di diametro. Rivestitene il fondo e le pareti con un foglio di pasta fillo. Ungete leggermente di nuovo la pasta, poi sovrapponetene un altro foglio di pasta fillo. Disponete i fogli in modo che tutta la teglia risulti ben coperta. Continuate con lo stesso procedimento fino ad ottenere uno strato di 10 fogli di pasta fillo. Se la pasta dovesse formare delle pieghe, schiacciatele quando andrete ad ungere la pasta con il burro. Mettete il ripieno dentro la teglia. Fate 4 buchi profondi vicino ai bordi della torta, poi rompete un uovo dentro ciascun buco. Regolate di sale e di pepe, poi cospargete con il parmigiano reggiano rimasto. Togliete la pasta in eccesso, poi coprite tutto con i fogli di pasta fillo rimasti, ungendo man mano con il burro ciascuno strato. Fate cuocere per 40 minuti, coprite la torta con un foglio di alluminio e cuocete per altri 20 minuti. Lasciate raffreddare la torta nella teglia per 20 minuti e servitela a temperatura ambiente.

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