



Torta pasqualina casalinga

[Del 30/04/2009 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Torte salate](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 confezione di pasta sfoglia surgelata del tipo a 2 rotoli, 600 g di carciofi surgelati, 250 g di ricotta, 5 uova, 2 scalogni, 50 g di burro, 4 cucchiaini di panna, 50 g di grana grattugiato, sale, pepe.

Buttate i carciofi ancora surgelati in acqua bollente salata per 4 minuti. Scolateli e tritateli grossolanamente. Fate appassire dolcemente in 30 g di burro gli scalogni affettati al velo, poi unitevi i carciofi e lasciateli insaporire per 5 minuti, pepandoli. Con uno dei rotoli di pasta scongelata steso sottilmente rivestite fondo e pareti di uno stampo a cerniera da 24 cm di diametro inumidito, facendola sbordare. Mettete la ricotta setacciata in una terrina, unitevi la panna, il grana grattugiato e i carciofi freddi. Amalgamate con cura. Rovesciate il composto sulla pasta nello stampo, poi formate quattro fossette equidistanti nelle quali farete scivolare un uovo, facendo ben attenzione a non romperlo. Posate su ogni uovo un fiocchetto di burro e salatelo leggermente. Coprite tutto con la pasta rimasta, ripiegandovi sopra a cordoncino quella sottostante. Spennellate la pasta con l'ultimo uovo rimasto sbattuto e cuocete la torta a 180° per 50 minuti, mettendola sulla parte bassa del forno. Fatela riposare 10 minuti prima di servirla.

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