

Torta Pasqualina

Categoria: Portate - Pizze, Focacce e Torte Salate



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min **Cottura:** 60 min **Dosi per:** 6 persone
Costo: Medio **Difficoltà:** Media

Nota Aggiuntiva: più il tempo di riposo dell'impasto circa un'ora

La **torta Pasqualina** è una **torta salata ripiena di erbe, ricotta e uova**, racchiusa in **sfoglie di pasta sottili**: è l'ideale per essere gustata nelle gite fuori porta del giorno di **Pasquetta** (Lunedì dell'Angelo), in quanto si può **preparare in precedenza**, e può essere mangiata fredda. La **torta Pasqualina** è uno dei piatti simbolo della **cucina ligure**, diffusa e apprezzata in tutta Italia.

Le origini della torta pasqualina sono molto antiche, infatti veniva **preparata già nel 1400**, e già allora era strettamente legata al periodo pasquale, da cui prende il nome.

La torta Pasqualina viene preparata anche con i carciofi ma la preparazione tradizionale viene fatta solo con le **bietole**; sempre la tradizione vuole che la **sfogliasi composta da 33 fogli di pasta** per onorare **gli anni di Gesù** (ma noi la prepareremo solo con 4!).

La torta pasqualina prevede una preparazione piuttosto laboriosa, ma il risultato è di grande effetto sia per l'occhio che per il palato!



Ingredienti per il ripieno

>> Bietole (o spinaci) 1 kg	>> Parmigiano Reggiano 130 gr
>> Cipolle la metà di una	>> Pepe q.b.
>> Maggiorana fresca 3 rametti	>> Ricotta cremosa di mucca 500 gr
>> Noce moscata una spolverata	>> Sale q.b.
>> Olio extravergine d'oliva 1 bicchiere	>> Uova 13

...per le 4 sfoglie

>> Acqua 350 ml circa	>> Farina 600 gr	>> Olio 35 ml	>> Sale mezzo cucchiaino
---------------------------------	----------------------------	-------------------------	------------------------------------

Preparazione



La prima cosa da fare per la torta pasqualina è preparare l'impasto per le sfoglie che dovranno essere 4; due serviranno per foderare la base della tortiera e 2 per ricoprire il ricco ripieno. In una ciotola capiente amalgamate la farina, l'olio, l'acqua (1-2) e lavorate l'impasto all'interno della ciotola (3).



Quando i liquidi saranno stati assorbiti completamente, trasferite l'impasto su un piano e lavoratelo ancora per qualche minuto con le mani (4) finché diventerà liscio, dopodiché suddividetelo in quattro panetti, 2 più grandi, del peso di circa 300 gr e 2 più piccoli del peso di circa 180 gr (5); copriteli con la pellicola trasparente e lasciateli riposare per circa un'ora in un luogo fresco (6).



Nel frattempo occupatevi del ripieno della torta pasqualina. Lessate le bietole in pochissima acqua salata (oppure cuocetele a fuoco basso e senza acqua in una padella antiaderente), scolatele e strizzatele per bene, quindi tritatele (7). In una padella fate appassire metà cipolla tritata insieme all'olio, quando questa sarà diventata trasparente (ci vorranno almeno 10 minuti) (8), unite le bietole e fatele insaporire per qualche minuto (9).



Una volta che le bietole si saranno intiepidite, trasferitele in una ciotola e aggiungete 2 uova, 50 gr di formaggio grattugiato (10), le foglioline tritate di maggiorana fresca (11), salate, pepate e amalgamate bene il tutto. In un'altra ciotola unite alla ricotta, 3 uova (12),



aggiungete 30 gr di formaggio grattugiato, la spolverata di noce moscata e un pizzico di sale e mescolate bene servendovi di una frusta in modo che il composto risulti piuttosto cremoso e senza grumi (13-14). A questo punto potete occuparvi della sfoglia per la torta pasqualina. Prendete uno dei panetti da 300 gr e tiratelo con il mattarello fino a farlo diventare una sfoglia sottilissima (15),



Allargatela con le mani (16) e disponetela sul fondo di una tortiera dal diametro di 30 cm che avrete precedentemente spennellato con dell'olio (17). Non preoccupatevi se la sfoglia fuoriesce dalla teglia perché questa è una caratteristica propria della torta pasqualina. Fate aderire bene la sfoglia ai bordi della tortiera e poi spennellatela con l'olio (18).



A questo punto prendete il secondo panetto da 300 gr, tirate anch'esso con il mattarello e disponetelo sopra alla prima sfoglia (19), facendola aderire bene (20), quindi aggiungete il composto di bietole (21).



Livellate bene le bietole, dopodichè versateci sopra la crema di ricotta e livellate anch'essa.



Con il dorso di un cucchiaio praticate sette conche, una al centro e sei laterali (25) e all'interno di queste conche adagiate i 7 tuorli facendo attenzione a non romperli (26). Sbattete leggermente i bianchi d'uovo avanzati e cospargete la superficie (27) di ricotta con un velo di albumi.



Spolverate la torta pasqualina con i 30 gr di parmigiano (28) rimasto, dopodichè stendete uno dei panetti da 180 gr e coprite il ripieno con la terza sfoglia (29), che sarà più piccola rispetto alle due precedenti; ancora una volta fatela aderire bene alla teglia (30).



Spennellate la sfoglia con l'olio (31), dopodichè tirate l'ultima sfoglia e coprite il tutto facendo aderire bene come al solito la sfoglia (32-33).



Tagliate la pasta in eccesso con un coltello o con una forbice da cucina (34), ripiegate poi i bordi verso l'interno formando un cordoncino che sigillerà le sfoglie (35); Spennellate con l'olio la superficie della torta pasqualina (36).





Come ultima operazione appiattite bene i bordi con i rebbi di una forchetta (37), questo servirà anche a formare un bel motivo decorativo (38). Ora non vi resta che infornare la torta pasqualina in forno già caldo a 180 gradi per 45 minuti. A cottura ultimata sfornate la torta pasqualina e prima di toglierla dalla teglia lasciatela intiepidire. Una volta tagliata otterrete delle fette in cui si vedranno chiaramente i due strati di bietole e di crema alla ricotta nonché i tuorli d'uovo che risulteranno sodi e compatti.

Consiglio

Si può **abbellire la presentazione** della torta Pasqualina ponendo un ulteriore **uovo al centro** della torta, questa volta lasciandolo intero e magari disegnando sul guscio qualche soggetto Pasquale con **colori per alimenti**, oppure potete formare dei soggetti pasquali con la **pasta stessa**.

Curiosita'

Come spesso accade nei **piatti tipici** di origini molto antiche gli ingredienti della torta Pasqualina, uova e formaggio, erano alimenti pregiati che venivano consumati solo nelle grandi ricorrenze.

Persino i **carciofi**, che nel periodo Pasquale avevano **prezzi proibitivi**, vennero sostituiti con le più economiche erbe o bietole, da qui l'usanza di preparare la **torta Pasqualina** a Pasqua solo con questo ortaggio, o con gli spinaci.

Consigli per gli acquisti



Cucina a libero posizionamento, 4 bruciatori a gas, forno a gas, coperchio in vetro.
Colore: Silver.
Dimensione: 50x60 cm
Forno: Gas
Piano con FSD: Si

Prodotto scelto per te da ePRICE: vedi dettagli .

ePRICE